ГОТОВИМ ОТ ДУШИ

БЛЮДА
ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Ольга Николаевна Трюхан Блюда из овощей и грибов
- Введение
- ГЛАВА 1 Блюда из овощей
- Салаты и закуски
- Первые блюда
-
- Вторые блюда
-
-
- ГЛАВА 2 Блюда из грибов
- Салаты и закуски
- Первые блюда
- Вторые блюда
-
- ГЛАВА 3 Мучные блюда из овощей и грибов
- Крокеты с картофелем и творогом
- Сырники с картофелем
- Сырники с морковью
- Гороховые оладьи
- Тыквенные куличи
- Морковные куличи
- Блины морковные
- Блины с репчатым луком
- Блинчики с грибами
- Узелки со спаржей и грибами
- Пирожки с картофелем и горошком
- Пирог со свежей капустой и яйцами
- Капустный пирог
- Пирог с творогом и луком-пореем
- Пирог-светофор
- Пирог с квашеной капустой и грибами
- Пирог с картофелем
- Пирог с грибами и рисом
- Пирог с морковью
- Сладкий пирог с морковью

Ольга Николаевна Трюхан Блюда из овощей и грибов

Введение

Овощи и грибы – уникальный дар природы. Эти питательные и богатые витаминами и минеральными веществами продукты русские люди испокон веков едят и в праздники, и в будни. Не забывают о них и в период постов.

Как можно представить себе застолье без маринованных грибочков, которые так и просятся с вилки в рот, или без блюд из картофеля и других овощей, только что вынутых из духовки и своим ароматом завораживающих всех членов семьи и гостей?

А кто устоит перед голубцами с овощной начинкой, тыквенным пирогом, грибным супчиком или фаршированными сыром, рыбой, мясом помидорами? Вряд ли найдутся такие привереды.

Любая, даже начинающая хозяйка способна удивить искусством приготовления вкусных блюд и своих домочадцев, и гостей. Для этого вовсе не обязательно быть дипломированным специалистом. Достаточно взять в руки данную книгу, открыть ее, прочитать описанную в ней рецептуру блюд и творчески подойти к их приготовлению.

ГЛАВА 1 Блюда из овощей

Салаты и закуски

Салат из баклажанов

Баклажаны – 2 штуки
Картофель – 3 клубня
Репчатый лук – 2 головки
Помидоры – 2 штуки
Сладкий перец – 2 штуки
Растительное масло – 100 мл
Лимонный сок – 1 чайная ложка
Зелень петрушки и укропа – 20 г
Соль по вкусу

1. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Из сладкого перца удалить семена и нарезать тонкими полосками.

2. Репчатый лук измельчить.

3. Помидоры обдать крутым кипятком, очистить их от кожицы и нарезать небольшими кусочками.

4. Баклажаны помыть, очистить, нарезать кружочками, посыпать солью и оставить на 15 минут. По прошествии указанного времени слить выделившуюся жидкость и обжарить баклажаны в 60 мл растительного масла с двух сторон.

5. Все ингредиенты выложить в салатник, полить их заправкой, приготовленной из оставшегося растительного масла и сока лимона, и украсить измельченной зеленью укропа и петрушки.

Салат из помидоров с йогуртом

Йогурт без добавок – 450 мл
Помидоры – 1/2 кг
Сладкий перец – 1 штука
Растительное масло – 1–2 столовые ложки
Винный уксус – 1–2 столовые ложки
Мелкорубленая зелень (укроп, петрушка, базилик) – 2–3 столовые ложки
Соль и молотый красный перец по вкусу

1. В отдельной посуде взбить йогурт с солью и красным молотым перцем.

2. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, удалить семена, мякоть нарезать мелкими кубиками. Приготовленным соусом залить помидоры и оставить их на несколько часов в прохладном месте для пропитки.

3. Сладкий перец вымыть, удалить семена, мякоть нарезать соломкой.

4. В широкой сковороде разогреть растительное масло и

обжарить в нем сладкий перец. Когда он приобретет светло-золотистый цвет, вынуть его из сковороды, сбрызнуть винным уксусом, посолить, выложить в неокисляющуюся посуду и накрыть крышкой. Через 15 минут готовый маринованный перец соединить со смесью помидоров и йогурта, тщательно перемешать и выложить в глубокий салатник.

5. Перед подачей на стол посыпать готовое блюдо мелкорубленой зеленью.

Винегрет с овощами и мидиями

Мидии – 500 г

Соленые огурцы – 2 штуки

Картофель – 3 клубня

Квашеная капуста – 100 г

Свекла – 2 штуки

Морковь – 2 штуки

Репчатый лук – 1 головка

3 %-ный уксус – 1 столовая ложка

Растительное масло – 2 столовые ложки

Сахар – 1 чайная ложка

Зелень укропа и петрушки – 10 г

Соль по вкусу

1. Мидии помыть, залить водой, довести до кипения и варить в течение 15 минут. Затем остудить и измельчить.

2. Картофель, свеклу и морковь помыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать мелкими кубиками.

3. Соленые огурцы очистить и нарубить соломкой.

4. Репчатый лук измельчить.

5. Соединить растительное масло с уксусом и сахаром и перемешать.

6. Выложить в салатник все ингредиенты, посолить, полить заправкой.

7. Зелень помыть, измельчить и посыпать ею винегрет.

Картофель с черной икрой

Картофель – 1 кг

Репчатый лук – 1 штука

Сметана – 2 стакана

Маринованные огурцы – 2 штуки

Мелкорубленая зелень укропа – 2 столовые ложки

Черная икра – 70 г

Сахарный песок – 1–2 чайные ложки

Соль, молотый черный перец, тертый мускатный орех по вкусу

1. Картофель (желательно выбрать клубни одинакового размера и с ровной поверхностью) вымыть и отварить в кожуре.

Затем ополоснуть его холодной водой, очистить и сделать в каждом продольный надрез.

2. Через надрез вынуть примерно половину мякоти и оставить картофель в теплом месте на краю плиты.

3. Репчатый лук очистить и нарезать мелкими кубиками.

4. Маринованные огурцы мелко нарезать.

5. В отдельную посуду влить сметану и перемешать ее с нарезанными огурцами, репчатым луком и 1 столовой ложкой мелкорубленой зелени укропа.

6. Смесь посыпать сахарным песком, солью, черным молотым перцем, тертым мускатным орехом и тщательно перемешать.

7. Подготовленный картофель начинить сметанной смесью, выложить на порционные тарелки и украсить каждый клубень небольшим количеством черной икры.

8. Готовое блюдо посыпать оставшейся мелкорубленой зеленью укропа.

Закуска из помидоров с картофелем и вареным мясом

Спелые помидоры – 10 штук

Вареное мясо – 100 г

Вареный картофель – 1–2 клубня

Свежие огурцы – 1–2 штуки

Сваренное вкрутую яйцо – 1 штука

Майонез – 2 столовые ложки

Любой острый соус – 1 чайная ложка

Листья зеленого салата – 3–4 штуки

Соль и молотый красный перец по вкусу

1. У помидоров со стороны плодоножки срезать приблизительно 1/4 часть, чайной ложкой извлечь мякоть с семенами, чтобы образовалось небольшое углубление. Насыпать в него немного соли и перца.

2. Картофель, мясо и яйцо мелко нашинковать, огурцы нарезать небольшими кубиками, все перемешать и заправить майонезом и острым соусом.

3. Полученной массой заполнить помидоры, выложить их на украшенное листьями зеленого салата блюдо и подать на стол.

Закуска из овощей с копченой рыбой

Помидоры – 8 штук

Копченые скумбрия или сельдь – 1–2 штуки

Свежий огурец – 1 штука

Растительное масло – 1 столовая ложка

Горчица – 1 чайная ложка

Уксус 3 %-ный – 1 чайная ложка

Репчатый лук – 1 головканебольшого размера

Измельченная зелень укропа и петрушки – 1–2 столовые

ложки

Соль по вкусу

1. У помидоров срезать верхнюю часть со стороны плодоножки.

2. С помощью ложки выбрать мякоть с семенами.

3. Филе копченой рыбы измельчить.

4. Огурец очистить от кожицы, нарезать кубиками, заправить растительным маслом, уксусом, солью, горчицей, добавить измельченную зелень укропа и петрушки.

5. В полученную смесь положить натертый лук, копченую рыбу и все тщательно перемешать.

6. Приготовленным фаршем наполнить помидоры и подать их на стол.

Паприка с сыром на шпажках

Разноцветная паприка (зеленая, желтая, красная) – 3 штуки

Растительное масло – 1 столовая ложка

Сыр трех сортов (например, голландский, адыгейский и рокфор) – по 90 г каждого

1. Паприку вымыть, смазать поверхность растительным маслом и запекать целиком в предварительно разогретой духовке (225–250 °С) в течение 5–7 минут, периодически переворачивая.

2. Вынуть паприку из духовки, когда на кожице образуются мелкие пузырьки, накрыть мокрой салфеткой и остудить.

3. Снять с паприки кожицу, разрезать ее на половинки, вынуть плодоножки с семенами, мякоть нарезать полосками. Из каждой половинки должно получиться 3 полоски.

4. Сыр трех сортов нарезать длинными брусочками. Из каждого кусочка сыра должно получиться 6 брусочков.

5. Затем завернуть адыгейский сыр в желтые полоски паприки, голландский – в красные, рокфор – в зеленые.

6. Подготовленную паприку с сыром насадить на деревянные шпажки и подать на стол с гарниром из свежих овощей и хлебом из муки грубого помола.

Закуска из каперсов, помидоров и вареной рыбы

Крупные твердые помидоры – 4 штуки

Любая вареная и нарезанная рыба – 1 стакан

Каперсы – 1 чайная ложка

Мелко нарубленный свежий сельдерей – 1/2 стакана

Натертый на мелкой терке корень хрена – 2 чайные ложки

Чилийский (или какой-либо другой) соус – 1/2 стакана

Листья салата – 2–3 штуки

1. У помидоров срезать верхушку со стороны плодоножки и с

помощью ложки выбрать мякоть с семенами.

2. Рыбу, каперсы, сельдерей, хрен и чилийский соус смешать.

3. Полученным фаршем наполнить помидоры.

4. Сверху украсить их нарезанными полосками листьями салата.

Помидоры, фаршированные треской

Помидоры – 4 штуки

Филе трески – 300 г

Яблоко (или груша) – 1 штука

Яйца – 2 штуки

Сметана (или майонез) – 3 столовые ложки

Мелко нарезанная зелень укропа – 2 столовые ложки

Соль по вкусу

1. Помидоры помыть, срезать у них верхушки со стороны плодоножки, с помощью ложки выбрать мякоть с семенами и отжать сок.

2. Для приготовления фарша яйца и треску сварить, яблоко (грушу) очистить и все мелко нарезать.

3. Добавить в фарш измельченную мякоть помидоров и 1 столовую ложку зелени укропа.

4. Заправить фарш сметаной, посолить, наполнить им помидоры и посыпать сверху оставшейся зеленью укропа.

Гогошары с овощами

Гогошары (перец округлой, приплюснутой формы) – 6–8 штук

Зелень петрушки – 10 г

Для маринада

Вода – 2 стакана

3 %-ный уксус – 2 столовые ложки

Сахар – 1 чайная ложка

Черный перец горошком – 3–5 штук

Листья мяты – 5 г

Лавровый лист – 1 штука

Соль по вкусу

Для фарша

Репчатый лук – 2 головки

Морковь – 2 штуки

Помидоры – 2 штуки

Корень петрушки – 1 штука

Чеснок – 3 зубчика

Растительное масло – 2 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. В воду положить соль, сахар, лавровый лист, листья мяты и перец горошком, довести ее до кипения и держать на огне в

течение 5 минут, затем влить уксус и снова довести до кипения.

2. Гогошары очистить от плодоножек и семян, опустить в приготовленный маринад и варить 2–3 минуты, после чего охладить.

3. Для приготовления фарша лук, морковь и корень петрушки нарезать соломкой и все вместе обжарить в растительном масле.

4. В обжаренную смесь овощей добавить натертые на мелкой терке помидоры без кожицы и тушить в течение 5 минут.

5. Овощной фарш приправить солью, перцем, измельченным чесноком и наполнить им гогошары.

6. Зелень петрушки тщательно вымыть, мелко нарезать и украсить ею готовое блюдо.

Свежие помидоры с сырной начинкой

Спелые помидоры – 12 штук

Листья салата – 1 пучок

Для начинки с зеленью

Сыр – 250 г

Молоко или сливки – 3 столовые ложки

Мелкорубленая пряная зелень (петрушка, укроп, кервель) – 5–6 столовых ложек

Соль и молотый черный перец по вкусу

Для начинки со сладким перцем

Сыр – 250 г

Молоко или сливки – 4–5 столовых ложек

Мелко нарезанный сладкий перец (красный) – 2–3 чайные ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

Для начинки с консервированной килькой или хамсой

Консервированная килька или хамса – 50 г

Сыр – 250 г

Молоко или сливки – 3 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Помидоры вымыть, обсушить, срезать верхнюю часть, мякоть вынуть ложкой вместе с перегородками.

2. Для начинки с зеленью твердый сыр натереть на терке (мягкие сорта размять вилкой), добавить молоко или сливки, приправить массу молотым черным перцем, посолить и перемешать с мелкорубленой пряной зеленью.

3. Для начинки со сладким перцем твердый сыр натереть на терке, добавить молоко или сливки, приправить массу молотым черным перцем, посолить и перемешать со сладким перцем.

4. Для третьей начинки кильку или хамсу вынуть из банки и нарезать рыбу мелкими кусочками. Твердый сыр натереть на терке (мягкие сорта размять вилкой), добавить молоко или

сливки, приправить массу молотым черным перцем, посолить и перемешать с нарезанной рыбой.

5. Подготовленные помидоры нафаршировать следующим образом: 4 штуки – начинкой с зеленью, 4 штуки – начинкой со сладким перцем, 4 штуки – начинкой с килькой или хамсой.

6. Овощи выложить на блюдо, предварительно выстеленное листьями салата.

Закуска из помидоров с творогом

Крупные помидоры – 4 штуки

Вареная колбаса – 100 г

Ядра грецких орехов – 5 штук

Яблоко – 1/2 штуки

Каперсы – 2–3 столовые ложки

Творог – 200 г

Консервированный корень хрена – 1–2 чайные ложки

Листья салата – 4 штуки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть («крышечку»), вынуть ложкой мякоть, посолить изнутри и посыпать молотым черным перцем.

2. Вареную колбасу нарезать мелкими кубиками. Ядра грецких орехов нарубить.

3. Половинку яблока очистить от кожицы, вырезать сердцевину, мякоть натереть на мелкой терке.

4. Творог размять и перемешать с колбасой, орехами, яблоком, каперсами и хреном.

5. Приготовленной смесью начинить помидоры и накрыть их сверху срезанными «крышечками».

Помидоры, фаршированные яблоками и огурцом

Помидоры – 4–6 штук

Свежие яблоки – 2 штуки

Малосольный огурец – 1 штука

Майонез – 40 г

Листья салата – 3 штуки

1. Огурец и яблоки очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками, перемешать и заправить майонезом.

2. У помидоров срезать верхушки со стороны плодоножки и с помощью ложки вынуть мякоть с семенами.

3. Наполнить углубления в помидорах начинкой из яблок и огурца.

4. Блюдо выстелить листьями салата, поверх них разложить фаршированные помидоры и подать на стол.

Закуска «Лодочки»

Свежие огурцы – 3–4 штуки

Помидоры – 1–2 штуки
Свежая белокочанная капуста – 100–150 г
Сметана – 1/2 стакана
Сваренные вкрутую яйца – 2 штуки
Зелень петрушки или укропа – 10 г
Соль по вкусу

1. Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам и чайной ложкой удалить сердцевину.

2. Яйцо, капусту, вырезанную сердцевину огурцов, помидоры (оставив немного для украшения) и зелень мелко нашинковать, перемешать, заправить сметаной и посолить.

3. Полученной массой заполнить половинки огурцов, выложить их на блюдо и украсить помидорами, дольками оставшегося яйца и измельченной зеленью.

Первые блюда

Суп картофельный с мускатным орехом и гвоздикой

Вода – 4 стакана
Картофель – 4 клубня
Репчатый лук – 1 головка
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Томатный соус – 1 столовая ложка
Пшеничная мука – 1 столовая ложка
Мускатный орех – 1/2 чайной ложки
Гвоздика – 2 звездочки Зелень укропа – 10 г
Соль по вкусу

1. Картофель, морковь, лук и корни петрушки и сельдерея очистить и нарезать небольшими кубиками. Положить все в глубокую кастрюлю с разогретым сливочным маслом, залить водой и поставить в микроволновую печь. Тушить 2 минуты при полной мощности.

2. Насыпать в чашку муку, хорошо растереть ее с небольшим количеством воды и добавить в овощной бульон вместе с томатным соусом, солью и пряностями. Поставить кастрюлю в микроволновку и варить при полной мощности еще 1 минуту.

3. Перед подачей супа на стол положить в тарелки измельченную зелень укропа.

Суп пшенный с квашеной капустой

Вода – 10 стаканов
Пшено – 1/2 стакана
Квашеная капуста – 1 стакан
Картофель – 2 клубня
Репчатый лук – 1 головка
Чеснок – 1 зубчик
Растительное масло – 1 столовая ложка
Томатная паста – 1 чайная ложка
Сметана – 4 чайные ложки
Зелень петрушки – 20 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Влить растительное масло в емкость из огнеупорного материала, положить в нее нарезанный кольцами и смешанный с томатной пастой репчатый лук. Нагревать в микроволновке 1 минуту при полной мощности.

2. Пшено перебрать и хорошо промыть.

3. Картофель нарезать небольшими кубиками. Налить в глубокую кастрюлю воду, опустить в нее пшено и картофель и поставить в микроволновую печь. Варить 5 минут при полной мощности.

4. Квашеную капусту промыть холодной водой и мелко нарубить. Добавить в суп капусту, обжаренный с томатной пастой лук, соль и перец, поставить в печь и варить, не переключая мощности, еще 5 минут. Готовое блюдо заправить сметаной, украсить измельченной зеленью и чесноком, пропущенным через чеснокодавилку.

Суп с помидорами и сладким перцем

Вода – 4 стакана
Помидоры – 6 штук
Сладкий перец – 5 штук
Репчатый лук – 1 головка
Сырые яйца – 2 штуки
Растительное масло – 2 столовые ложки
Мускатный орех и соль по вкусу

1. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать мелкими дольками. Поместить их в емкость из жаропрочного материала и поставить в микроволновую печь. Нагревать до тех пор, пока из помидорной массы не выпарится жидкость.

2. Лук нарезать кубиками, положить в посуду с растительным маслом и прогревать в микроволновой печи 5 минут при полной мощности.

3. Сладкий перец нарезать соломкой и вместе с помидорной массой и луком поместить в глубокую кастрюлю. Залить водой, посолить и варить 10 минут при средней мощности.

4. В готовый суп добавить мускатный орех и хорошо взбитые яйца, тщательно перемешать.

Суп с брокколи и зеленым горошком

Куриный бульон – 10 стаканов
Брокколи – 150 г
Консервированный зеленый горошек – 2 столовые ложки
Помидоры – 2 штуки
Картофель – 4 клубня
Морковь – 2 штуки
Корни сельдерея – 2 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Топленое масло – 2 столовые ложки
Зелень петрушки – 20 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Репчатый лук нарубить, положить вместе с топленым маслом в кастрюлю и держать в микроволновой печи,

включенной на полную мощность, в течение 2 минут.

2. Картофель, морковь и корни сельдерея очистить и нарезать кубиками. Влить в кастрюлю с обжаренным луком куриный бульон, опустить в него картофель, лук и корни сельдерея, посолить и поперчить. Варить под крышкой 10 минут при полной мощности печи.

3. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать и положить в суп. Добавить зеленый горошек и варить 5 минут, не снижая уровня мощности.

4. Разделить брокколи на соцветия и опустить в суп. Варить еще 2 минуты.

5. При подаче супа на стол положить в тарелки измельченную зелень петрушки.

Картофельный суп с перловой крупой

Мясной бульон – 10 стаканов

Картофель – 8 клубней

Перловая крупа – 4 столовые ложки

Морковь – 1 штука

Корень петрушки – 1 штука

Топленое масло – 2 столовые ложки

Лавровый лист – 1 штука

Зелень петрушки – 10 г

Молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу

1. Перловую крупу промыть и замочить в холодной воде на 2 часа.

2. Картофель, морковь, корень петрушки очистить, нарезать кубиками, положить в емкость из огнеупорного материала, добавить топленое масло и поставить в микроволновую печь.

3. Готовить овощи 5 минут при полной мощности.

4. Налить в глубокую кастрюлю мясной бульон, опустить в него перловую крупу. Варить 7 минут при полной мощности печи. Положить в суп обжаренные овощи, лавровый лист, немного молотого мускатного ореха, посолить и поперчить. Варить 10 минут, не снижая уровня мощности.

5. Перед подачей на стол в тарелки с супом насыпать рубленую зелень петрушки.

Суп со стручками фасоли и зеленого горошка

Мясной бульон – 10 стаканов

Рис – 4 столовые ложки

Молодые стручки фасоли – 1 стакан

Молодые стручки зеленого горошка – 1 стакан

Помидоры – 2 штуки

Морковь – 3 штуки

Репчатый лук – 1 головка
Чеснок – 3 зубчика
Корень сельдерея – 1 штука
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Томатная паста – 4 чайные ложки
Натертый на крупной терке сыр – 4 столовые ложки
Лавровый лист – 2 штуки
Зелень укропа – 10 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Рис тщательно промыть в теплой воде.

2. Поместить сливочное масло на тарелку из огнеупорного материала и растопить в микроволновой печи. Положить в него измельченный чеснок и мелко нарезанный лук и поставить в печь. Прогревать 1 минуту при полной мощности.

3. Затем лук и чеснок переложить в глубокую кастрюлю, добавить морковь и корень сельдерея, предварительно натертые на крупной терке. Поместить овощи в печь и прогревать 5 минут при средней мощности.

4. По прошествии этого времени влить в кастрюлю с овощами мясной бульон, положить томатную пасту, соль и перец и варить при полной мощности 2 минуты.

5. Добавить в суп мелко нарезанные стручки фасоли и зеленого горошка, всыпать промытый рис, положить лавровый лист. Варить до полной готовности риса, после чего опустить в суп очищенные от кожицы и нарезанные дольками помидоры и тертый сыр. Снизить уровень мощности до среднего и варить еще 2 минуты.

6. Перед подачей на стол в тарелки с супом положить нарезанную зелень укропа.

Чечевичный суп с беконом и морковью

Вода – 4 стакана
Бульонные кубики – 2 штуки
Чечевица – 1 стакан
Бекон – 300 г
Репчатый лук – 2 головки
Морковь – 1 штука
Зелень петрушки – 10 г
Соль и молотый красный перец по вкусу

1. Бекон нарезать мелкими кубиками, положить в кастрюлю и поставить в микроволновую печь. Прогревать при полной мощности 4 минуты. Затем половину бекона переложить в отдельную посуду, вторую половину оставить в кастрюле.

2. Чечевицу перебрать, промыть в теплой воде.

3. Лук мелко нарубить, морковь нарезать тонкой соломкой.

4. Бульонные кубики растворить в горячей воде и влить в кастрюлю с беконом. Всыпать туда же чечевицу, положить морковь и лук. Накрыть кастрюлю крышкой, поставить в микроволновую печь и варить при максимальной мощности до полной готовности чечевицы.

5. Затем суп охладить, отлить немного бульона в отдельную емкость. Половину овощей вынуть из кастрюли, размять, добавить бульон и сделать пюре. Переложить пюре в кастрюлю с супом, опустить туда же оставшийся бекон, добавить рубленую зелень петрушки, поперчить и посолить. После этого суп снова поместить на 1 минуту в микроволновую печь, включенную на полную мощность.

Окрошка с кефиром, морковью и кольраби

Кольраби – 200 г
Кефир – 500 мл
Морковь – 200 г
Репчатый лук – 2 головки
Зелень петрушки – 20 г
Растительное масло – 30 мл
Соль по вкусу

1. Кольраби помыть, очистить, нарезать тонкой соломкой.

2. Морковь натереть на крупной терке.

3. Лук очистить и мелко нарезать.

4. Подготовленные овощи выложить в кастрюлю, налить в нее небольшое количество воды и тушить с добавлением растительного масла до мягкости.

5. Разбавить кефир кипяченой водой в пропорции 1:1 и залить им овощи. Посолить окрошку и украсить ее измельченной зеленью петрушки.

Вторые блюда

Запеченные помидоры, фаршированные рыбой

Помидоры – 8–10 штук

Филе рыбы – 500 г

Рис – 2–3 столовые ложки

Репчатый лук – 2 головки

Корень петрушки – 1 штука

Маргарин и сливочное масло – 2 столовые ложки

Чеснок – 2–3 зубчика

Тертый сыр – 1 столовая ложка

Майонез – 2–3 столовые ложки

Сметана – 1/2 стакана

Зелень петрушки и укропа – 1 пучок

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Помидоры помыть, срезать у них верхушки со стороны плодоножек и с помощью ложки выбрать мякоть вместе с семенами.

2. В образовавшиеся отверстия всыпать немного соли и перца.

3. Для приготовления фарша рыбное филе с кожей нарезать маленькими кусочками, припустить и мелко нарезать.

4. Лук и корень петрушки мелко нашинковать, спассеровать в сливочном масле и смешать с нарезанной рыбой. Добавить в фарш измельченную мякоть, вынутую из помидоров, вареный рис, половину нарубленной зелени, соль, черный молотый перец и все перемешать.

5. Полученной массой нафаршировать подготовленные помидоры и уложить их на смазанный маргарином противень (или сковороду).

6. Сверху посыпать помидоры измельченным чесноком, тертым сыром и полить небольшим количеством майонеза.

7. Противень поставить в предварительно разогретую духовку и запекать овощи в течение 15–20 минут.

8. Перед подачей на стол запеченные помидоры разложить по тарелкам, полить сметаной и посыпать оставшейся измельченной зеленью.

Запеченные помидоры с морепродуктами

Помидоры – 8–10 штук

Филе кальмаров (или мускул морского гребешка, или варено-мороженое мясо криля) – 300 г

Рис – 1/2 стакана

Репчатый лук – 2 головки

Сваренное вкрутую яйцо – 1 штука

Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Сливочное масло – 4 столовые ложки
Тертый сыр или молотые сухари – 1–2 столовые ложки
Соус сметанный или сметанный с томатом – 2 стакана
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Помидоры помыть, срезать у них верхушки со стороны плодоножек и с помощью ложки выбрать мякоть вместе с семенами.

2. В образовавшиеся отверстия всыпать немного соли и перца.

3. Для приготовления фарша филе кальмаров припустить (отварить мускул морского гребешка и мелко нарезать или разделить на отдельные шейки мясо криля).

4. Лук нарезать кубиками, спассеровать в масле вместе с морепродуктами, затем смешать с рассыпчатым отварным рисом, измельченной зеленью, рубленым яйцом, посолить и поперчить.

5. Приготовленным фаршем начинить помидоры, уложить их на смазанную маслом сковороду, посыпать тертым сыром или сухарями, полить растопленным сливочным маслом и поставить сковороду в предварительно разогретую духовку.

6. Примерно через 10–15 минут, когда на помидорах образуется аппетитная корочка, вынуть сковороду из духовки, полить овощи сметанным соусом или сметанным соусом с томатом и запечь их до готовности.

7. Подать на стол горячими, украсив веточками зелени.

Помидоры, запеченные с рисом

Помидоры – 1 кг
Рис – 200 г
Мясной бульон – 150 мл
Мелко нарезанные помидоры – 100 г
Сливочное масло – 20 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Помидоры помыть, осторожно срезать у них верхушки со стороны плодоножки и чайной ложкой выбрать мякоть с семенами.

2. Рис отварить до полуготовности, добавить к нему мелко нарезанные помидоры, влить мясной бульон, посолить и поперчить.

3. Полученной смесью нафаршировать помидоры, положить их на смазанный маслом противень и на 10–15 минут поставить в предварительно разогретую духовку.

4. На стол блюдо подать горячим.

Помидоры с яйцами и сыром

Крупные помидоры – 8 штук
Молоко – 125 мл

Сыр – 100 г
Крахмал – 2 чайные ложки
Куриные яйца – 2 штуки
Растительное масло – 2 столовые ложки
Мелкорубленая зелень укропа – 1 столовая ложка
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Помидоры вымыть, срезать верхушки, удалить ложкой мякоть с семенами и выложить подготовленные овощи на тарелку.

2. В небольшой кастрюле нагреть молоко. Сыр раскрошить вилкой и положить в горячее молоко, чтобы он полностью растворился.

3. Затем развести крахмал в 2 столовых ложках теплой воды и добавить к смеси сыра и молока.

4. В отдельной посуде растереть яичные желтки. Белки взбить отдельно от желтков так, чтобы получилась стойкая пена.

5. Сырный соус снять с плиты и немного остудить.

6. В молочно-сырную массу подмешать сначала яичные желтки, затем осторожно соединить соус с белками.

7. Готовую смесь посолить, приправить черным молотым перцем и посыпать мелкорубленой зеленью.

8. Соусом начинить помидоры и накрыть овощи срезанными верхушками.

9. Затем выложить овощи на смазанный маслом противень, поставить в предварительно разогретую духовку (225 °С) и запекать в течение 12–15 минут.

Помидоры, фаршированные сыром

Свежие помидоры – 8 штук
Маргарин – 50 г
Яйца – 2 штуки
Тертый сыр – 100 г
Репчатый лук – 1 головканебольшого размера
Сливочное масло – 40 г
Соль и мускатный орех по вкусу

1. Помидоры помыть, срезать «крышечки» со стороны плодоножки и с помощью чайной ложки выбрать мякоть с семенами.

2. Маргарин и яйца взбить в пышную пену, добавить тертый сыр, измельченный лук, соль и молотый мускатный орех.

3. Полученной массой нафаршировать подготовленные помидоры и прикрыть отверстия «крышечками».

4. Помидоры положить в сковороду с маргарином, сверху сбрызнуть растопленным сливочным маслом и испечь в предварительно разогретой духовке.

Помидоры с творогом и чесноком

Белый хлеб (батон) – 8 ломтиков

Чеснок – 1 зубчик

Растительное масло – 2 столовые ложки

Крупные помидоры – 2 штуки

Творог – 200 г

Яичный желток – 1 штука

Картофельный крахмал – 1 чайная ложка

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

2. Ломтики хлеба (батона) смазать растительным маслом и выложить на противень, покрытый слоем пищевой фольги.

3. Помидоры вымыть, разделить каждый овощ на 4 части, вырезать мякоть, посолить, посыпать черным молотым перцем и положить поверх ломтиков хлеба.

4. Творог тщательно растереть и перемешать с желтком и крахмалом.

5. Готовую творожную массу выложить на дольки помидоров, поместить противень в предварительно разогретую духовку (225 °С) и запекать в течение 15 минут.

Помидоры, запеченные с мясом

Помидоры – 8 штук

Мякоть говядины – 200 г

Отварной рис – 2–3 столовые ложки

Репчатый лук – 1 головка

Растительное масло – 2–3 столовые ложки

Тертый сыр – 1/2 стакана

Сметана – 1/2 стакана

Зелень петрушки или укропа – 5 г

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. У помидоров срезать верхушку со стороны плодоножки и с помощью острого ножа осторожно выбрать мякоть с семенами.

2. Мясо пропустить через мясорубку.

3. Лук мелко нарубить, обжарить в масле и смешать с мясом.

4. Добавить в фарш отварной рис, соль, перец и все тщательно перемешать.

5. Полученным фаршем заполнить помидоры.

6. Сковороду смазать маслом, положить в нее помидоры, посыпать тертым сыром и сбрызнуть растительным маслом.

7. Поместить овощи в разогретую духовку и запекать их до готовности фарша.

8. Помидоры выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа и полить сметаной.

Помидоры с овощной начинкой

Помидоры круглой формы – 10 штук
Рис – 3 столовые ложки
Морковь – 2 штуки
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Репчатый лук – 2 головки
Яйцо – 1 штука
Зелень укропа – 10 г
Растительное масло – 2 столовые ложки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. У помидоров срезать верхнюю часть («крышечки») и чайной ложкой выбрать мякоть с семенами.

2. Для приготовления фарша морковь, лук и коренья нарезать маленькими кубиками, добавить измельченную мякоть и «крышечки» помидоров и все овощи обжарить в растительном масле.

3. Рис отварить и смешать его с обжаренными овощами.

4. Добавить сваренное вкрутую и мелко нарубленное яйцо, измельченный укроп, соль, перец и все перемешать.

5. Полученной массой нафаршировать подготовленные помидоры, положить их на смазанную маслом сковороду и запечь в духовке.

Огурцы с начинкой из мяса

Огурцы – 4 штукисреднего размера
Маргарин – 40 г
Сметана – 100 г
Мука – 1 столовая ложка
Зелень укропа – 5 г
Для начинки
Мясной фарш – 250 г
Черствая булка – 200 г
Яйцо – 1 штука
Зелень укропа – 5 г
Соль по вкусу

1. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и разрезать вдоль на две половинки. Из каждой с помощью ложки или острого ножа осторожно вынуть семена и окружающую их мякоть.

2. Для приготовления начинки черствую булку размочить в воде и отжать.

3. Зелень укропа помыть и измельчить.

4. В мясной фарш положить размоченную булку, зелень, вбить сырое яйцо, добавить соль и все хорошо перемешать.

5. Половинки огурцов заполнить подготовленным фаршем так, чтобы он немного выступал.

6. В невысокой кастрюле растопить маргарин, положить в нее фаршированные огурцы, добавить несколько ложек воды и 25 минут тушить на медленном огне.

7. Сметану смешать с мукой, полученной смесью залить огурцы и снова довести их до кипения.

8. Перед подачей на стол выложить овощи на блюдо и посыпать измельченной зеленью укропа.

В качестве гарнира к огурцам можно подать отварной картофель или рис.

Огурцы со сливками и укропом

Крупные огурцы – 800 г
Зеленый лук – 1 пучок
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Красная паприка – 1 штука
Натертая лимонная цедра – 1 столовая ложка
Лимонный сок – 1–2 столовые ложки
Взбитые сливки – 120 г
Белое сухое вино – 2–3 столовые ложки
Зелень укропа – 2 пучка
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, разрезать на половинки и удалить семена. Мякоть нарезать ломтиками шириной не более 1 см.

2. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

3. В широкой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем зеленый лук.

4. Затем выложить в посуду огурцы, накрыть крышкой и продолжать тушить на слабом огне.

5. Сладкую паприку вымыть, разрезать на половинки и удалить семена. Мякоть измельчить и добавить в сковороду к луку и огурцам.

6. За 5–7 минут до готовности овощи посолить, полить лимонным соком, посыпать цедрой и черным молотым перцем.

7. За 1–2 минуты до конца тушения добавить белое сухое вино и взбитые сливки.

8. Готовые овощи посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Соленые огурцы с треской

Соленые огурцы – 4 штуки
Филе трески – 200 г
Пшеничный хлеб – 1 ломтик
Сливочное масло – 30 г
Молоко – 2 столовые ложки
Репчатый лук – 1 головканебольшого размера
Чеснок – 2–3 зубчика

Растительное масло – 1 столовая ложка
Пшеничная мука – 1 столовая ложка
Томатная паста – 1 столовая ложка
Бульон, в котором варилась рыба, – 1/2 стакана
Зелень укропа и петрушки – 10 г
Лавровый лист – 1 штука
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Приготовить фарш: филе рыбы отварить, пропустить через мясорубку.

2. Ломтик пшеничного хлеба размочить в молоке и смешать с рыбным фаршем. Положить в него соль и перец, все перемешать и еще раз пропустить через мясорубку.

3. Добавить в фарш сливочное масло и снова хорошо перемешать его.

4. Соленые огурцы разрезать вдоль пополам, удалить из них семена, наполнить каждую половинку рыбным фаршем и сложить их вместе, придав вид целого огурца.

5. Для приготовления соуса лук мелко нашинковать, спассеровать в растительном масле, после чего добавить томатную пасту и, помешивая, хорошо прогреть.

6. В сковороду с полученной массой положить предварительно поджаренную муку, измельченный чеснок, лавровый лист, перец, влить бульон, в котором варилась рыба, и кипятить соус в течение 5–10 минут.

7. Фаршированные огурцы выложить в широкую кастрюлю, залить их соусом, накрыть крышкой и тушить 5–10 минут.

8. Готовое блюдо снять с огня и остудить.

9. Перед подачей на стол посыпать огурцы измельченной зеленью укропа и петрушки.

Фаршированная капуста

Капуста – 1 кочан среднего размера
Яйцо – 1 штука
Сливки – 1/4 стакана
Сливочное масло – 50 г
Молотые сухари – 50 г
Сметана – 1/2 стакана
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Кочан капусты очистить от верхних листьев, сверху острым ножом вырезать отверстие и через него удалить внутреннюю часть кочана, оставив слой листьев толщиной примерно 2 см.

2. Вырезанную капусту мелко нарубить, посолить, дать постоять и отжать из нее сок.

3. В подготовленную капусту добавить сливки, растопленное сливочное масло, перец, вбить сырое яйцо, молотые сухари и все

перемешать.

4. Полученным фаршем наполнить кочан капусты и закрыть отверстие целыми листьями.

5. Капусту перевязать нитками, положить ее в кастрюлю, залить кипятком, посолить и отварить.

6. Кочан вынуть из отвара, снять с него нитки, переложить на смазанный маслом противень, поставить в духовку и запечь до образования румяной корочки.

7. Готовую капусту нарезать дольками и полить сметаной.

Голубцы овощные

Капуста – 1 кг
Морковь – 3–4 штуки
Репчатый лук – 2–3 головки
Корни петрушки и сельдерея – по 1 штуке
Помидоры – 2 штуки
Сметана – 1 стакан
Томат-пюре – 2 столовые ложки
Сливочное масло – 4 столовые ложки
Зелень петрушки – 10 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Кочан капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, опустить его в подсоленную кипящую воду и варить 10–20 минут.

2. Сваренный кочан выложить на сито, дать воде стечь, разобрать его на отдельные листья и разложить их на столе. Утолщенные стебли листьев отбить молоточком или срезать ножом.

3. Для приготовления овощного фарша морковь, лук и коренья измельчить и обжарить в масле, добавить к овощам нарезанные дольками помидоры и жарить еще в течение 5 минут, затем положить соль, перец и измельченную зелень петрушки.

4. На подготовленные капустные листья положить овощной фарш и свернуть их, придав голубцам продолговатую форму. Обжарить их на сковороде с маслом, положить в неглубокую кастрюлю, залить сметаной и добавить томат-пюре.

5. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить при слабом кипении или на 30–40 минут поместить в предварительно разогретую духовку.

6. После тушения или запекания выложить голубцы на блюдо и полить их соусом, в котором они готовились.

Голубцы с гречневой крупой

Белокочанная капуста – 1 некрупный вилок
Морковь – 300 г
Репчатый лук – 3 головки

Гречневая крупа – 200 г
Томатная паста – 2 столовые ложки
Растительное масло – 2 столовые ложки
Зелень укропа и петрушки – 10 г
Соль по вкусу

1. Вилок капусты помыть, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить 2 минуты. Затем снять с него листья и удалить у них утолщения. Гречневую крупу перебрать и отварить в подсоленной воде.
2. Морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке.
3. Репчатый лук мелко нарезать.
4. Соединить гречку, лук и морковь, приправить солью, перемешать. Завернуть фарш в капустные листья и обжарить голубцы в растительном масле с двух сторон до подрумянивания. Затем переложить их в эмалированную кастрюлю, залить водой, добавить томатную пасту и тушить до готовности.
5. Голубцы украсить измельченной зеленью укропа и петрушки и горячими подать на стол.

Голубцы с картофельным пюре

Белокочанная капуста – 1 небольшой вилок
Картофель – 4 клубня
Яйцо – 1 штука
Репчатый лук – 2 головки
Сливочное масло – 3 столовые ложки
Томатное пюре – 1 столовая ложка
Зелень укропа и петрушки – 10 г
Соль по вкусу

1. Вилок капусты опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить 3 минуты. Затем вынуть его, снять листья и удалить утолщения, не нарушая цельности листа.
2. Картофель очистить, отварить и размять в пюре.
3. Яйцо сварить вкрутую и мелко нарезать.
4. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета.
5. Соединить пюре с луком и яйцом, приправить солью. Выложить картофельный фарш на капустные листья и завернуть конвертом. Голубцы поместить в кастрюлю, залить водой, добавить томатное пюре и варить 30 минут.
6. Зелень укропа и петрушки помыть под проточной водой, измельчить и посыпать ею готовые голубцы.

Капуста с мясным фаршем

Капуста – 1 небольшой кочан
Мясной фарш – 400 г
Сметана – 1 стакан

Молоко – 1 стакан
Сливочное масло – 100 г
Яйца – 3 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Бульон – 1/2 стакана
Панировочные сухари – 1 стакан
Для соуса
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Мука – 1 столовая ложка
Бульон – 1 стакан
Сметана – 2/3 стакана
Соль по вкусу

1. У кочана капусты вырезать кочерыжку и сварить его в воде до размягчения.

2. Для приготовления фарша лук нашинковать и обжарить в половине сливочного масла.

3. Добавить мясной фарш и также обжарить.

4. Влить в сковороду бульон и снять ее с огня.

5. Залить обжаренные лук и фарш размешанными в молоке яйцами.

6. В глубокую сковороду положить оставшееся сливочное масло и сваренный кочан.

7. Осторожно отгибая листья капусты, проложить между ними фарш.

8. Фаршированный кочан обжать руками, придав ему форму, близкую к первоначальной, сбрызнуть его маслом, посыпать панировочными сухарями, полить сметаной и запечь в духовке до образования румяной корочки.

9. Перед тем как подать на стол, полить кочан соусом, для приготовления которого муку прогреть на сковороде с маслом, постепенно развести ее подогретым бульоном, прокипятить, добавить соль по вкусу и сметану.

Капуста кольраби с творогом и зеленью

Капуста кольраби – 1 кг
Творог – 200 г
Яичные желтки – 2 штуки
Мелкорубленая зелень (укроп, петрушка, сельдерей) – 3–4 столовые ложки
Соль по вкусу

1. Кольраби очистить от верхних листьев и кожицы, вымыть, нарезать кубиками и бланшировать в кипящей подсоленной воде в течение 12–15 минут, после чего откинуть на сито.

2. Творог растереть с яичными желтками и мелкорубленой зеленью, добавить к вареной кольраби.

3. Перед подачей на стол блюдо слегка подогреть на кипящей водяной бане.

В качестве гарнира подать отварной картофель.

Капуста брокколи с творогом и чесночным соусом

Капуста брокколи – 1 кг

Растительное масло – 3–4 столовые ложки

Лимонный сок – 3–5 столовых ложек

Творог – 200 г

Чеснок – 2–3 зубчика

Свежие сливки – 4–5 столовых ложек

Вареные куриные яйца – 2 штуки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Соцветия капусты помыть и опустить в кипящую подсоленную воду (0,75 стакана). Когда вода с капустой закипит, добавить в кастрюлю растительное масло, 2 столовые ложки лимонного сока и тушить в течение 10 минут, после чего откинуть на сито и остудить.

2. Чеснок очистить и пропустить его через чеснокодавилку.

3. Творог размять и перемешать с чесночной кашицей, сливками и оставшимся лимонным соком. Готовую творожную массу приправить по вкусу солью и молотым черным перцем.

4. Яйца очистить и мелко нарубить.

5. Вареную капусту разложить по тарелкам, сверху поместить творожную массу и посыпать блюдо яйцами.

Картофель, запеченный с творогом

Картофель – 1/2 кг

Ветчина или вареный окорок – 200 г

Творог – 200 г

Чеснок – 1–2 зубчика

Куриные яйца – 2 штуки

Сливочное масло – 50–70 г

Растительное масло – 2 столовые ложки

Соль и зелень укропа и петрушки по вкусу

1. Картофель отварить в кожуре, дать остыть и нарезать ломтиками.

2. Ветчину или вареный окорок нарезать кубиками.

3. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

4. Творог выложить в миску, тщательно размять ложкой, перемешать с чесночной кашицей и при необходимости подсолить.

5. Отделить белки от желтков. Затем взбить белки в крутую пену, а желтки тщательно растереть.

6. Полученную яичную массу соединить с творогом и тщательно перемешать. Посолить по вкусу.

7. Термостойкую форму или сковороду смазать растительным маслом, выложить в нее слоями ломтики картофеля и кубики ветчины или окорока, после чего накрыть все творожной массой и поместить сверху несколько кусочков сливочного масла.

8. Подготовленное блюдо поставить в разогретую духовку (200 °С) и запекать в течение получаса, после чего посыпать измельченной зеленью.

Картофель с творогом и майораном

Молодой картофель – 1 кг
Свиная прослойка – 100 г
Репчатый лук – 2–3 головки
Говяжий бульон – 250 мл
Лимон – 1 штука
Творог – 200 г
Куриные яйца – 2 штуки
Мелкорубленая зелень майорана – 1 чайная ложка
Мелкорубленая зелень петрушки – 2–3 столовые ложки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Молодой картофель очистить, вымыть и крупно нарезать.

2. Свиную прослойку нарезать мелкими кубиками, положить в глубокую сковороду и вытопить жир на слабом огне.

3. Лук очистить, нарубить, выложить в сковороду с жиром и жарить до прозрачности.

4. Когда лук будет готов, добавить картофель, посолить, посыпать черным молотым перцем, мелкорубленой зеленью майорана и слегка обжарить со всех сторон.

5. Из лимона выжать сок. Творог перемешать с сырыми яйцами и мелкорубленой зеленью петрушки.

6. Когда картофель подрумянится, добавить в сковороду мясной бульон, лимонный сок, творожную массу и тщательно все перемешать.

7. Готовое блюдо можно подать на стол с паштетом из печени или омлетом.

Картофель со сливками

Картофель – 600 г
Репчатый лук – 1 головка
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Пшеничная мука – 2 столовые ложки
Мясной бульон – 250 мл
Взбитые сливки – 250 г
Натертая лимонная цедра – 1 столовая ложка
Соленые огурцы – 100 г
Огуречный рассол – 1 столовая ложка
Мелкорубленая зелень укропа – 1–2 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Картофель отварить в мундире и очистить в горячем виде.

2. Репчатый лук нарезать полукольцами.

3. В глубокой сковороде разогреть сливочное масло, нарезанный лук обвалять в муке и обжарить до светло-золотистого цвета.

4. Затем добавить в сковороду мясной бульон, сливки и взбить смесь венчиком до однородной консистенции.

5. Когда соус закипит, добавить соль, лимонную цедру, огуречный рассол, молотый черный перец и варить на слабом огне в течение 5 минут.

6. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать тонкими ломтиками.

7. Вареный картофель разрезать на 2–4 части и положить в соус вместе с солеными огурцами. Довести до кипения и посыпать блюдо мелкорубленой зеленью укропа.

Картофель в молочном соусе

Картофель – 750 г

Вареный окорок – 200 г

Сливочное масло – 2 столовые ложки

Пшеничная мука – 2 столовые ложки

Молоко – 400 мл

Сливки – 250 мл

Мелкорубленая зелень укропа – 2 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить в горячем виде и нарезать небольшими кубиками.

2. Вареный окорок мелко нарезать.

3. В широкой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем пшеничную муку до светло-золотистого цвета.

4. Затем добавить в сковороду молоко, размешать смесь венчиком, чтобы не образовались комочки, довести до кипения и варить в течение 5 минут, после чего влить сливки и тщательно перемешать.

5. Когда соус закипит еще раз, выложить в сковороду картофель и окорок, посолить, приправить черным молотым перцем и прогревать в течение 1–2 минут.

6. Готовое блюдо посыпать мелкорубленой зеленью укропа и перемешать.

Картофель с рыбной начинкой

Картофель – 1 кг

Соленая сельдь – 1 штука

Репчатый лук – 2 головки

Яйцо – 1 штука

Сметана – 100 г

Растительное масло для жаренья

Соль, душистый молотый перец и измельченный лавровый лист по вкусу

1. Картофель помыть, залить кипятком, посолить и варить до полуготовности.

2. Отваренные клубни очистить, срезать у каждого боковину с одной стороны и вынуть середину с помощью ложки.

3. Мякоть, вынутую из картофеля, пропустить через мясорубку вместе с филе сельди, добавить мелко нашинкованный лук, душистый перец, лавровый лист, сырое яйцо и сметану.

4. Полученную смесь взбить и начинить ею картофель.

5. Фаршированные клубни обжарить в масле, полить сметаной и запечь в разогретой духовке.

Картофель, запеченный с цукини

Вареный картофель – 250 г

Свежие цукини – 250 г

Чеснок – 2 зубчика

Сливки – 250 мл

Тертый сыр – 50 г

Сливочное масло – 2 столовые ложки

Мелкорубленая зелень укропа – 1 столовая ложка

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Вареный картофель очистить и нарезать ломтиками.

2. Молодые цукини вымыть и, не очищая, нарезать тонкими кружочками.

3. Ломтики цукини и вареного картофеля выложить в смазанную маслом форму для запекания.

4. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

5. В отдельной посуде взбить сливки, посолить, добавить чесночную кашицу, мелкорубленую зелень укропа и черный молотый перец.

6. Полученной сливочной смесью залить картофель и цукини.

7. Подготовленное блюдо посыпать тертым сыром и положить сверху кусочки сливочного масла.

8. Форму с овощами поставить в предварительно разогретую духовку (225 °С) и запекать в течение 20–25 минут.

Картофель с ветчиной и помидорами

Крупный картофель – 12 клубней

Маргарин – 500 г

Ветчина (или охотничья колбаса) – 200 г

Свежие помидоры – 3 штуки

Яйца – 2 штуки

Молоко – 2 столовые ложки

Тертый сыр – 1 столовая ложка
Мясной бульон – 1/2 л
Сметана – 30 г
Зелень укропа
Соль и молотый красный перец по вкусу

1. Клубни картофеля очистить, сварить до полуготовности и с помощью ложки удалить из них сердцевину.

2. Разогреть половину нормы маргарина и обжарить в нем нарезанные мелкими кубиками ветчину (или охотничью колбасу) и очищенные помидоры (для того чтобы кожица легко снималась, их необходимо обдать кипятком).

3. Яйца, молоко, сыр, соль и красный перец соединить, добавить к ветчине и жарить, помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет.

4. Полученной смесью начинить подготовленные клубни картофеля.

5. В широкой неглубокой кастрюле растопить оставшийся маргарин, положить в нее фаршированные клубни, залить кипящим бульоном, добавить сметану. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить на огонь. Периодически помешивая, довести блюдо до готовности.

6. Перед подачей на стол посыпать картофель измельченной зеленью укропа.

Картофельное пюре с заправкой из йогурта

Картофель – 1 кг
Репчатый лук – 2 головки
Сливочный йогурт (без сахара) – 250 мл
Готовая горчица – 1–2 чайные ложки
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Зелень укропа – 1 пучок
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль и тертый мускатный орех по вкусу

1. Картофель очистить, вымыть, нарезать брусочками, залить холодной водой (250 мл), посолить, отварить и приготовить густое пюре.

2. Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень петрушки и укропа перебрать, вымыть и нарубить.

3. В отдельной посуде растереть сливочное масло с горчицей, влить йогурт и тщательно все перемешать.

4. Затем добавить в соус репчатый лук, зелень, тертый мускатный орех, тщательно все перемешать и прогреть смесь на кипящей водяной бане, после чего влить в приготовленное картофельное пюре.

Овощное рагу с сыром и картофелем

Крупный картофель – 8 клубней

Небольшой огурец – 1 штука

Мясистые помидоры – 3 штуки

Репчатый лук – 1 головка

Сливочное масло – 2–3 столовые ложки

Сыр – 320 г

Мелкорубленая зелень петрушки, укропа и майорана – 2–3 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками.

2. Огурец и помидоры вымыть, удалить семена, мякоть нарезать крупными кусками.

3. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами.

4. В широком сотейнике растопить сливочное масло и обжарить в нем картофель и лук, затем добавить огурец и помидоры, убавить огонь и тушить овощную смесь до тех пор, пока сок не выкипит примерно наполовину.

5. В конце тушения овощи посолить, приправить черным молотым перцем и добавить мелкорубленую зелень, петрушки, майорана и укропа.

6. С сыра срезать твердую корочку и натереть его на средней терке.

7. Горячее рагу посыпать натертым сыром, поставить сотейник в предварительно разогретую духовку (225 °C) и запекать до образования темно-золотистой корочки.

Овощное рагу с мясным фаршем и творогом

Свежие огурцы – 2–3 штуки

Спелые помидоры – 2–3 штуки

Сливочное масло – 2–3 столовые ложки

Растительное масло – 2–3 столовые ложки

Мясной фарш (говядина и свинина) – 400 г

Творог – 200 г

Чеснок – 2–3 зубчика

Мелкорубленая зелень петрушки и укропа – 1 столовая ложка

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими дольками.

2. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и разрезать каждый на 8 частей.

3. В глубокой сковороде растопить сливочное масло и тушить в нем огурцы до прозрачности.

После этого добавить в сковороду дольки помидоров, посолить, приправить молотым черным перцем и тушить еще

несколько минут.

4. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку и перемешать с творогом.

5. В отдельной посуде разогреть растительное масло и обжарить в нем фарш.

6. Когда мясо побелеет, добавить к нему творог с чесноком, посолить, перемешать и хорошо прогреть.

7. Смесь мяса и творога соединить с овощами, тщательно перемешать, при необходимости добавить соль и украсить готовое блюдо мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Овощное рагу с яйцами

Репчатый лук – 1 головка
Мелкие цукини – 4 штуки
Сладкий перец – 2 штуки
(желательно разных цветов)
Крупные помидоры – 2 штуки
Яблочный уксус – 5 столовых ложек
Оливковое масло – 5 столовых ложек
Творог – 200 г
Чеснок – 1–2 зубчика
Мелкорубленая зелень петрушки – 2–3 столовые ложки
Куриные яйца – 2 штуки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить.

2. Цукини вымыть и, не очищая, нарезать кружочками.

3. Сладкий перец разрезать на половинки, удалить плодоножку с семенами и нарубить мякоть полукольцами.

4. Помидоры нарезать кружочками.

5. В глубокий сотейник положить слоями подготовленные овощи, посыпая каждый солью и черным молотым перцем.

6. В отдельной посуде взбить яблочный уксус и оливковое масло и полить этой смесью овощи.

7. Затем поставить посуду на огонь, накрыть крышкой и тушить содержимое при слабом кипении 35–40 минут.

8. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

9. Творог размять, перемешать с чесночной кашицей, сырыми яйцами и приправить смесь солью и черным молотым перцем. За 5–7 минут до готовности выложить творожную массу поверх овощей и посыпать блюдо мелкорубленой зеленью петрушки.

Морковь в сметане

Молодая морковь (мелкая) – 1 кг
Репчатый лук – 1 головка
Сливочное масло – 3 столовые ложки
Мясной бульон – 250–300 мл

Сметана – 4 столовые ложки
Каперсы – 2 столовые ложки
Мелкорубленая зелень – 2 столовые ложки
Вареное яйцо – 1 штука
Сахар – 1–2 чайные ложки
Лимонный сок – 1–2 столовые ложки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Молодую морковь очистить и вымыть.
2. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками.
3. В широкой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем лук до светло-золотистого цвета.
4. Затем добавить в посуду целую морковь, мясной бульон и тушить в течение 12–15 минут.
5. Готовые овощи откинуть на сито, отвар слить в отдельную посуду.
6. К горячему отвару добавить сметану, каперсы, сахар и лимонный сок.
7. Соус тщательно перемешать, посолить и приправить черным молотым перцем. Выложить в него тушеную морковь, добавить мелкорубленую зелень и довести смесь до кипения.
8. Готовое блюдо подать на стол, посыпав мелкорубленым вареным яйцом.

Зеленый горошек с лимонным соусом

Стручки зеленого горошка – 600 г
Растительное масло – 2 столовые ложки
Сметана – 150 г
Кефир – 2 столовые ложки
Натертая лимонная цедра – 2–3 чайные ложки
Мелкорубленые листья мяты – 1–2 столовые ложки
Сахарный песок – 1–2 чайные ложки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Стручки зеленого горошка вымыть, обсушить и обрезать кончики.
2. В эмалированной кастрюле вскипятить воду, посолить, добавить растительное масло и варить горошек в течение 5–7 минут, после чего вынуть его шумовкой и выложить на подогретое блюдо.
3. Сметану смешать с кефиром, добавить лимонную цедру, сахарный песок, посолить и приправить черным молотым перцем.
4. Затем добавить в соус мелкорубленые листья мяты и подать на стол вместе с отварным зеленым горошком.

Зеленый горошек, запеченный с творогом

Свежий зеленый горошек (лущеный) – 500 г
Зеленый лук – 1 пучок

Сливочное масло – 3 столовые ложки
Нежирный творог – 250 г
Куриные яйца – 2 штуки
Взбитые сливки – 125 г
Зеленая паприка (измельченная) – 1 чайная ложка
Копченые колбаски – 2 штуки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Зеленый горошек варить в кипящей подсоленной воде в течение 5 минут, после чего откинуть на сито.

2. Зеленый лук тщательно вымыть и мелко нарезать.

3. В небольшой сковороде разогреть сливочное масло и тушить в нем зеленый лук в течение 3–5 минут.

4. Затем смешать половину лука с зеленым горошком, посолить, приправить черным молотым перцем и выложить в смазанную маслом форму для запекания.

5. Оставшийся жареный лук перемешать с творогом, сырыми яйцами, взбитыми сливками и зеленой паприкой.

6. Подготовленную массу посолить и распределить на слое зеленого горошка.

7. Копченые колбаски нарезать кружочками и разложить поверх творожной смеси.

8. Подготовленное блюдо поставить в разогретую духовку (200–225 ˚С) и запекать в течение 25–30 минут.

Стручки зеленой фасоли с соусом из эстрагона

Стручки зеленой фасоли – 750 г
Сметана – 150 г
Чеснок – 2 зубчика
Мелкорубленая зелень эстрагона – 2 столовые ложки
Мелкорубленая зелень петрушки – 1 столовая ложка
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Стручки зеленой фасоли вымыть, удалить твердые жилки и нарезать небольшими кусочками так, чтобы не повредить ножом молодые бобы.

2. В эмалированной кастрюле вскипятить воду, добавить соль, опустить в нее нарезанные стручки фасоли и варить при слабом кипении в течение 12–15 минут.

3. Готовую фасоль откинуть на сито и дать воде стечь. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

4. В небольшой посуде нагреть сметану, добавить чесночную кашицу и мелкорубленую зелень эстрагона и петрушки.

5. Горячий сметанный соус посолить и приправить черным молотым перцем. Соединить его с вареными стручками зеленой фасоли, прогревать все вместе в течение 2–3 минут, после чего подать на стол.

Это блюдо хорошо подходит в качестве гарнира к баранине.

Цукини со свиной прослойкой

Свиная прослойка – 50 г

Растительное масло – 1 столовая ложка

Репчатый лук – 1 головка

Чеснок – 1 зубчик

Свежие помидоры – 500 г

Мелкорубленая зелень базилика – 1 столовая ложка

Цукини небольших размеров – 500 г

Панировочные сухари – 2 столовые ложки

Мелкорубленая зелень петрушки, базилика и розмарина – 5 столовых ложек

Тертый сыр пармезан – 50 г

Сливки – 120 мл

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Свиную прослойку нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле до образования золотистой корочки.

2. Репчатый лук и чеснок очистить, мелко нарезать и потушить вместе с салом.

3. Свежие помидоры обдать крутым кипятком и снять кожицу. Затем удалить плодоножки, нарезать мякоть крупными кусками и добавить к луку и чесноку.

4. Смесь посыпать мелкорубленой зеленью базилика, посолить, приправить черным молотым перцем и тушить до образования однородной массы.

5. Мелкие молодые цукини вымыть, удалить кончики, разрезать овощи на половинки и посолить.

6. Панировочные сухари соединить с мелкорубленой зеленью петрушки, базилика и розмарина, добавить к смеси сливки, тертый сыр и тщательно все перемешать.

7. Приготовленной массой обмазать половинки цукини, выложить их в посуду поверх томатного соуса и поставить в предварительно разогретую духовку (225–250 ˚С). Время запекания – 20–25 минут.

Цукини с сыром и зеленью

Крупные цукини – 2 штуки

Репчатый лук – 2 головки

Сладкий перец – 1 штука

Маслины – 80 г

Мелкорубленая зелень (душица, розмарин, кервель, базилик) – 3 столовые ложки

Сыр твердых сортов – 200 г

Сливочное масло – 100 г

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Крупные цукини вымыть и разрезать вдоль на половинки. Затем выбрать ложкой мякоть так, чтобы образовалась полость для фарша. Мякоть нарезать мелкими кубиками.

2. В эмалированной кастрюле вскипятить воду с солью и слегка пробланшировать в ней половинки цукини.

3. Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить.

4. Сладкий перец разрезать вдоль пополам, удалить семена, нарезать ломтиками.

5. Маслины вынуть из банки, разрезать на половинки и удалить косточки.

6. В глубокой сковороде разогреть 50–70 г сливочного масла, положить в нее мякоть цукини, нарезанные лук, сладкий перец и половинки маслин и тушить на слабом огне в течение 5–7 минут.

7. За несколько минут до готовности овощную массу посолить, посыпать молотым черным перцем и зеленью. Затем слегка остудить, нафаршировать ею половинки цукини и положить их на смазанный маслом противень или в продолговатую форму для запекания.

8. Сыр натереть на терке и посыпать им цукини. Затем поставить противень в разогретую духовку (225–250 °С) и запекать овощи в течение 20–25 минут.

Жареные цукини с соусом из йогурта

Цукини – 2 штуки

Сливочное масло – 100 г

Мука для панировки – 3–5 столовых ложек

Йогурт – 250 мл

Чеснок – 1 зубчик

Мелкорубленая зелень укропа – 1–2 столовые ложки

Соль по вкусу

1. Цукини вымыть, удалить плодоножку, не очищая, нарезать кружочками толщиной 0,5 см.

2. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

3. Кружочки цукини обвалять в муке, обжарить в сливочном масле до светло-золотистого цвета и выложить слоями на блюдо.

4. Чесночную кашицу и мелкорубленый укроп смешать с йогуртом, посолить по вкусу и залить приготовленным соусом жареные цукини.

Цукини, фаршированные мясом и овощами

Цукини – 4 штуки

Говяжий фарш – 250 г

Твердый сыр – 150 г

Помидоры – 500 г

Рис – 50 г

Репчатый лук – 2 головки

Сладкий красный перец – 1/2 штуки

Растительное масло – 1 столовая ложка

Консервированная кукуруза – 2 столовые ложки

Зеленый лук – 10 г

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Цукини помыть, отрезать верхушку и с помощью ложки удалить часть мякоти.

2. Для приготовления фарша вынутую из цукини мякоть варить в течение 5 минут в подсоленной воде и нарезать маленькими кубиками.

3. Лук и сладкий перец мелко нашинковать.

4. Рис отварить в подсоленной воде.

5. На сковороду с разогретым растительным маслом выложить говяжий фарш, добавить лук, сладкий перец, половину кубиков цукини и все вместе обжарить, а затем приправить массу солью и перцем.

6. Сыр разделить на 2 части: одну нарезать небольшими кубиками, а вторую натереть на терке.

7. В фарш положить нарезанный кубиками сыр, 1 столовую ложку консервированной кукурузы, рис, все перемешать и заполнить полученной массой цукини.

8. Помидоры мелко нарезать, смешать с оставшимися кубиками цукини, измельченным зеленым луком, 1 столовой ложкой консервированной кукурузы и выложить в смазанную маслом форму.

9. На помидорную массу поместить фаршированные цукини и посыпать их тертым сыром.

10. Форму поставить в предварительно разогретую духовку и запекать овощи в течение 40 минут.

Фаршированные кабачки

Молодые кабачки – 3–5 штук (в зависимости от размеров)

Растительное масло – 250 мл

Тертая брынза – 1 стакан

Томатный сок – 1 стакан

Репчатый лук – 3–4 головки

Корни петрушки – 2 штуки

Морковь – 2–3 штуки

Корневой сельдерей – 1 штука

Капуста – 300 г

Мелкорубленая зелень петрушки и сельдерея – 2–3 чайные ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Морковь, корневой сельдерей, репчатый лук, капусту и корни петрушки мелко нарезать.

2. В широкой сковороде разогреть 5–6 столовых ложек растительного масла и обжарить в нем овощи до полуготовности, приправив солью и черным молотым перцем.

3. Молодые кабачки вымыть, не очищая, разрезать поперек на несколько частей и вынуть мякоть так, чтобы образовалась полость для фарша.

4. Затем слегка обжарить кабачки в оставшемся растительном масле и начинить тушеной овощной смесью из капусты, лука, моркови и кореньев.

5. Подготовленные овощи поставить вертикально в широкую кастрюлю, посыпать тертой брынзой и залить томатным соком.

6. Посуду с фаршированными кабачками поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 35–45 минут.

7. Готовое блюдо посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и сельдерея.

Кабачки с овощами и рисом

Некрупные кабачки – 1 кг

Морковь – 2–3 штуки

Репчатый лук – 2–3 головки

Помидоры – 3 штуки

Рис – 4 столовые ложки

Сливочное масло – 3 столовые ложки

Сметана – 11/2 стакана

Измельченная зелень петрушки и укропа – 2–3 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Кабачки очистить, нарезать поперек кружками толщиной 4–5 см. С помощью столовой ложки удалить из них часть мякоти с семенами и варить в течение 5 минут в кипящей подсоленной воде, после чего откинуть на дуршлаг и остудить.

2. Для приготовления фарша морковь и лук очистить, нарезать соломкой или кубиками, обжарить в масле, соединить с вареным рисом, добавить соль, перец, нарезанные дольками помидоры, половину измельченной зелени петрушки и укропа и все перемешать.

3. Кружки кабачков начинить полученным овощным фаршем, сложить их в кастрюлю или сотейник, залить сметаной, накрыть крышкой и тушить 20–30 минут.

4. Перед подачей на стол посыпать блюдо оставшейся зеленью.

Кабачки с яичными желтками и репой

Молодые кабачки – 2 штукинебольшого размера

Репа – 2 штукисреднего размера

Яичные желтки – 2 штуки
Сливочное масло – 100 г
Репчатый лук – 2 головки
Панировочные сухари – 1/2 стакана
Сметана – 1 стакан
Зелень петрушки – 10 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Кабачки помыть, очистить от кожицы и разрезать вдоль пополам.
2. Из каждой половинки удалить сердцевину, оставив плотную массу на стенках толщиной 3–4 см.
3. Для приготовления фарша репу сварить до мягкости, остудить и очистить от кожицы.
4. Очищенную репу и мякоть кабачков пропустить через мясорубку.
5. Полученную массу обжарить на сковороде в масле.
6. Лук измельчить и обжарить отдельно.
7. Яичные желтки тщательно растереть.
8. Обжаренную репу с кабачками смешать с луком, растертыми желтками, солью и перцем.
9. В кастрюлю налить воду, посолить ее и довести до кипения.
10. Кабачки опустить в кипящую воду, варить в течение 8–10 минут, вынуть из кастрюли и остудить.
11. Подготовленным фаршем заполнить кабачки, положить их в широкую кастрюлю, полить растопленным сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями.
12. Кастрюлю с овощами поместить в предварительно разогретую духовку на 40–50 минут.
13. Когда кабачки подрумянятся, выложить их на блюдо и посыпать измельченной зеленью петрушки.
14. Отдельно подать к блюду сметану.

Тыква с рисовой начинкой

Тыква среднего размера – 1 штука
Вареный рис – 100 г
Изюм, алыча, яблоки – 500 г
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Сахар и толченая корица по вкусу

1. У тыквы срезать верхушку и удалить мякоть вместе с семенами.
2. Для приготовления фарша съедобную часть мякоти отделить от семян и мелко нарезать. Добавить к ней вареный рис, промытый изюм, очищенную от косточек алычу, нарезанные соломкой яблоки, сахар и толченую корицу.

3. Полученной массой наполнить отверстие в тыкве и прикрыть его срезанной верхушкой. Положить ее на застеленный пищевой фольгой противень и запечь в предварительно разогретой духовке.

4. Готовую тыкву разрезать на куски, выложить их на блюдо и полить растопленным сливочным маслом.

Баклажаны с сыром

Баклажаны – 800 г

Яйца – 2 штуки

Тертый сыр – 1 стакан

Топленое масло – 3 столовые ложки

Соль, чеснок, кефир или простокваша по вкусу

1. Баклажаны хорошо промыть и срезать у них плодоножки.

2. Вдоль каждого плода сделать надрез и с помощью чайной ложки удалить семена.

3. Затем баклажаны бланшировать в течение 5 минут в кипящей подсоленной воде, после чего откинуть на дуршлаг.

4. Для приготовления фарша яйца сварить вкрутую и мелко нарубить, добавить тертый сыр, топленое масло и все хорошо перемешать.

5. Полученной массой нафаршировать баклажаны. Противень смазать маслом, выложить на него баклажаны, полить их растопленным маслом и поставить запекаться в духовку.

6. Чеснок измельчить, смешать с кефиром или простоквашей и подать этот соус к фаршированным баклажанам в соуснике.

Баклажаны с мясным фаршем и чесноком

Баклажаны – 500 г

Мясной фарш – 300 г

Помидоры – 100 г

Тертый сыр – 100 г

Растительное масло – 30 мл

Чеснок – 1 зубчик

Зелень петрушки и укропа – 10 г

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Баклажаны помыть, разрезать вдоль на 2 части и с помощью ложки выбрать из каждой половинки мякоть, чтобы образовалось углубление.

2. Для приготовления фарша мякоть баклажанов измельчить и смешать с мясным фаршем, истолченным чесноком, солью и молотым перцем.

3. Полученной массой наполнить половинки баклажанов и выложить их на смазанный маслом противень.

4. Помидоры нарезать кружками и поместить их поверх фаршированных баклажанов. Блюдо посыпать тертым сыром и

поставить противень в предварительно разогретую духовку примерно на 30 минут.

5. Готовые баклажаны разложить на тарелки и посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Перец, фаршированный овощами и картофелем

Сладкий перец – 1 кг

Свежие помидоры – 2–3 штуки

Растительное масло – 2–3 столовые ложки

Яйца – 2 штуки

Свежее или кислое молоко – 1 стакан

Для фарша

Морковь – 2 штуки

Сельдерей – 1/2 корнеплода

Репчатый лук – 1 головка

Растительное масло – 3–4 столовые ложки

Картофель – 3–4 клубня

Помидоры – 2 штуки

Измельченная брынза – 1/2 стакана

Чеснок – 2–3 зубчика

Зелень петрушки – 10 г

Соль по вкусу

1. У сладкого перца срезать верхнюю часть, удалить семена.

2. Для приготовления овощного фарша морковь, сельдерей и лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Положить их в глубокую сковороду, влить в нее растительное масло, столько же воды и тушить до полуготовности.

3. Клубни картофеля и помидоры нарезать небольшими кубиками и по окончании тушения овощей положить их в ту же сковороду.

4. Фарш тщательно перемешать, довести до кипения и снять с огня. Добавить в смесь измельченную брынзу, мелко нарезанную зелень петрушки, истолченный чеснок, соль и еще раз перемешать.

5. Фаршем наполнить подготовленный перец.

6. На противень налить **1/2** стакана воды, добавить очищенные от кожицы и натертые на терке помидоры, выложить на них фаршированный перец, сбрызнуть его растительным маслом и запечь в духовке.

7. Сырые яйца взбить со свежим или кислым молоком, полить смесью перец, снова поставить его в разогретую духовку на 5–7 минут.

Перец с сырной начинкой

Сладкий перец – 8 штук

Зелень петрушки – 5 г

Для фарша

Тертая брынза – 600 г

Сливочное масло – 50 г

Чеснок – 3 зубчика

Измельченная зелень петрушки – 2 столовые ложки

Молотый черный перец по вкусу

1. Перец испечь в духовке и удалить плодоножки вместе с семенами.

2. Для приготовления фарша сливочное масло охладить, натереть на терке, смешать с тертой брынзой, добавить черный молотый перец, мелко нарезанный чеснок и измельченную зелень петрушки.

3. Перец нафаршировать полученной смесью, выложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Паприка с творогом по-итальянски

Паприка (зеленая и красная) – 1 кг

Лук-севок – 1/2 кг

Оливковое масло – 4–5 столовых ложек

Спелые помидоры – 1/2 кг

Яблочный уксус – 4–5 столовых ложек

Мелкорубленая зелень укропа, петрушки и базилика – 2 столовые ложки

Творог – 200 г

Чеснок – 2–3 зубчика

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Паприку вымыть, разрезать на половинки, очистить от семян и плодоножек и нарезать квадратиками.

2. Лук-севок обдать крутым кипятком, очистить и разрезать на половинки вдоль.

3. В глубокой сковороде разогреть оливковое масло и жарить в нем лук и паприку в течение 8–10 минут.

4. Спелые помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и разрезать на четвертинки.

5. Когда лук и паприка станут прозрачными, добавить в сковороду дольки помидоров, яблочный уксус, немного измельченной зелени, посолить, посыпать черным молотым перцем и тушить еще 15 минут.

6. Готовые овощи выложить на блюдо и остудить при комнатной температуре.

7. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

8. Творог размять, перемешать с чесночной кашицей и оставшейся зеленью и выложить сверху на тушеные овощи. К этому блюду рекомендуется подать тосты или гренки из ржаного хлеба.

Гогошары, фаршированные капустой

Гогошары – 8 штук

Тертая брынза – 1 столовая ложка

Майонез – 3 столовые ложки

Зелень петрушки – 5 г

Листья салата – 3 штуки

Для фарша

Белокочанная капуста – 250 г

Репчатый лук – 2 головки

Тертая брынза – 2 столовые ложки

Яйца – 2 штуки

Растительное масло – 2 столовые ложки

Чеснок – 6 зубчиков

Зелень укропа – 5 г

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. У гогошаров удалить плодоножки и семена.

2. Для приготовления фарша белокочанную капусту нашинковать соломкой. Лук мелко нарезать, спассеровать в растительном масле и охладить.

3. Капусту и лук смешать с тертой брынзой и мелко нарубленными яйцами, посолить, поперчить, добавить измельченные чеснок и зелень укропа.

4. Полученным фаршем наполнить подготовленные гогошары и выложить их на смазанный маслом противень. Полить их майонезом, посыпать тертой брынзой и поставить в духовку запекаться.

5. Готовые гогошары выложить на блюдо, украсить веточками петрушки, нарезанными полосками листьями салата и подать на стол.

Фаршированный перец со сметаной

Сладкий перец – 12–15 штук

Растительное масло – 250 мл

Сахарный песок – 1 чайная ложка

Томатный сок – 1 стакан

Сметана – 1 стакан

Репчатый лук – 3–4 головки

Корни петрушки – 2 штуки

Морковь – 2–3 штуки

Корневой сельдерей – 1 штука

Капуста – 300 г

Мелкорубленая зелень петрушки и сельдерея – 2–3 чайные ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Морковь, корневой сельдерей, репчатый лук, капусту и

корни петрушки мелко нарезать.

2. В широкой сковороде разогреть 5–6 столовых ложек растительного масла и обжарить в нем овощи до полуготовности, приправив солью и черным молотым перцем.

3. Сладкий перец вымыть, срезать верхнюю часть наподобие крышки и удалить перегородки с семенами. Обжарить его со всех сторон в оставшемся растительном масле и начинить фаршем из тушеных овощей.

4. Каждый начиненный перец поставить вертикально в широкую кастрюлю и накрыть «крышечкой».

5. В отдельной посуде смешать томатный сок и сметану с солью, сахарным песком и черным молотым перцем.

6. Залить фаршированный перец соусом, посуду плотно закрыть крышкой и тушить овощи на слабом огне в течение 35–45 минут.

7. За 3 минуты до готовности посыпать блюдо мелкорубленой зеленью петрушки и сельдерея.

Свекла, начиненная мясом

Свекла – 2 кг

Мясо – 300 г

Репчатый лук – 2 головки

Сливочное масло – 3 столовые ложки

Сметана – 100 г

Панировочные сухари – 2–3 столовые ложки

Столовый уксус – 1 чайная ложка

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Свеклу отварить с добавлением уксуса, очистить от кожицы и с помощью ложки вынуть мякоть, чтобы образовалось отверстие.

2. Для приготовления фарша мясо отварить и пропустить через мясорубку.

3. Лук очистить, обжарить в сливочном масле и смешать с прокрученным мясом.

4. Приправить фарш солью и перцем.

5. Полученной массой нафаршировать свеклу, обвалять ее в панировочных сухарях, выложить на смазанный маслом противень, сбрызнуть растопленным маслом и поставить запекаться в предварительно разогретую духовку.

6. Готовое блюдо полить сметаной и подать на стол.

Свекла с овощами и сметаной

Свекла – 400 г

Морковь – 100 г

Репчатый лук – 60 г

Томатная паста – 50 г

Растительное масло – 60 мл
Соленые огурцы – 100 г
Сметана – 200 г
3 %-ный уксус – 1 чайная ложка
Молотый черный перец и зелень по вкусу

1. Свеклу помыть, сварить с добавлением уксуса, очистить и с помощью ложки выбрать у корнеплодов середину.

2. Для приготовления фарша лук и морковь мелко нашинковать, слегка обжарить в растительном масле.

3. В обжаренные овощи положить томатную пасту и все вместе еще немного подержать на огне.

4. Добавить измельченную мякоть вареной свеклы, мелкорубленые соленые огурцы, молотый перец и тушить массу до готовности, при необходимости подливая в нее воду.

5. Полученным фаршем наполнить корнеплоды свеклы, положить их в плоскую кастрюлю, полить сметаной и запечь в духовке. Готовую свеклу посыпать измельченной зеленью

Свекла с рисом и яблоком

Свекла – 4 корнеплода одинакового размера
Сметана – 1/2 стакана
Уксус 3 %-ный – 1 чайная ложка
Для фарша
Рис – 1/2 стакана
Антоновское яблоко – 1 штука
Творог – 150 г
Сахар – 2 столовые ложки
Яйцо – 1 штука
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Свеклу отварить в воде с добавлением уксуса, остудить, положив в холодную воду, очистить от кожицы и аккуратно вырезать у корнеплодов сердцевину.

2. Для приготовления фарша сварить рис, яблоко натереть на мелкой терке и смешать с рисом, добавить измельченную сердцевину свеклы, сахар, творог, яйцо, приправить солью, перцем и все перемешать. Полученным фаршем наполнить корнеплоды свеклы, сверху смазать их сметаной.

3. Сковороду смазать маслом, выложить в нее свеклу и поставить в духовку для запекания.

Репа с тертым сыром

Репа – 8 корнеплодов среднего размера
Тертый сыр – 1/3 стакана
Сметана или сметанный соус – 1/2 стакана
Для фарша
Рис – 1/2 стакана

Репчатый лук – 1 головка
Яйцо – 1 штука
Сливочное масло – 30 г
Зелень петрушки – 1 пучок

1. Очистить репу от кожуры.

2. У верхушки корнеплодов сделать круговой надрез до половины их толщины.

3. Подготовленную репу положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она полностью покрыла овощи, и варить до мягкости.

4. Пока корнеплоды варятся, приготовить фарш: рис перебрать, промыть, дать воде стечь и обсушить.

5. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в масле в глубокой сковороде.

6. В посуду с обжаренным луком положить рис и все вместе жарить еще 10 минут при постоянном помешивании.

7. Влить в сковороду с рисом и луком 1/2–1 стакан отвара, в котором варилась репа, накрыть ее крышкой и довести рис до готовности. Когда он будет готов, добавить в него рубленое вареное яйцо, измельченную зелень петрушки (оставив немного для украшения) и все тщательно перемешать.

8. Вынуть вареную репу из кастрюли, остудить ее и с помощью ложки удалить сердцевину, оставив лишь тонкие стенки.

9. Заполнить отверстия в корнеплодах фаршем, посыпать их натертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

10. Готовую репу подать на стол со сметаной или сметанным соусом и украсить зеленью петрушки.

Репа, запеченная с манной кашей

Репа – 10 корнеплодов средней величины
Манная крупа – 1/4 стакана
Молоко – 1 стакан
Сахар – 1 столовая ложка
Сыр – 25 г
Сливочное масло – 3 столовые ложки

1. Репу очистить от кожуры, промыть, залить горячей водой и варить до полуготовности.

2. Из корнеплодов с помощью ложки вынуть середину, сварить ее до мягкости и протереть через сито.

3. Сварить манную кашу на молоке, положить в нее сахар и масло.

4. Наполнить фаршем репу, выложить корнеплоды на смазанную маслом сковороду, посыпать тертым сыром, смазать сливочным маслом и поставить на 20–25 минут в духовку.

Брюква, фаршированная мясом

Брюква – 1 кг

Вареное мясо – 400 г

Яйца – 2 штуки

Растопленное сливочное масло – 2 столовые ложки

Сливки – 1/2 стакана

Панировочные сухари – 20 г

Соль и молотый черный перец по вкусу

Для молочного соуса

Сливочное масло – 1/2 столовой ложки

Мука – 1/2 столовой ложки

Молоко – 11/2 стакана

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Брюкву очистить, помыть, острым ножом срезать верхушку и аккуратно вырезать середину.

2. Вареное мясо мелко нарубить или пропустить через мясорубку, вбить яйца, добавить соль, перец, влить растопленное сливочное масло и сливки, всыпать панировочные сухари и все тщательно перемешать.

3. Полученным фаршем начинить брюкву, накрыть срезанными верхушками и примерно на 1 час поместить в разогретую духовку.

4. На стол фаршированную брюкву подать с соусом, для приготовления которого сливочное масло растопить в кастрюле, смешать его с мукой, при постоянном помешивании влить горячее молоко, добавить перец, соль и довести до кипения.

Брюква, запеченная с рисом

Брюква – 600 г

Тертый сыр – 30 г

Соус (сметанный, сметанный с томатом или молочный) – 300 г

Для фарша

Рис – 80 г

Репчатый лук – 60 г

Сливочное масло – 50 г

Яйцо – 1 штука

Измельченная зелень петрушки и укропа – 10 г

1. Брюкву среднего размера очистить от кожуры и острым ножом сделать круговой надрез.

2. Подготовленные корнеплоды залить холодной водой, довести до кипения и сварить до мягкости.

3. Для приготовления фарша лук мелко нашинковать, слегка обжарить в масле, добавить к нему промытый рис и, помешивая ложкой, прогреть.

4. Затем влить в сковороду отвар брюквы, довести массу до кипения и поставить ее в разогретую духовку.

5. В готовый рис с луком добавить рубленое вареное яйцо и измельченную зелень.

6. С помощью ложки вынуть у брюквы середину и наполнить образовавшуюся полость фаршем.

7. Фаршированные корнеплоды выложить на смазанный маслом противень, посыпать их тертым сыром, полить оставшимся растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

8. Готовую брюкву выложить на блюдо и полить соусом (сметанным, сметанным с томатом или молочным).

Брюква с творожной начинкой

Брюква – 700–800 г
Жирный творог – 300–350 г
Манная крупа – 1/2 стакана
Яйца – 2 штуки
Сахар – 2 столовые ложки
Сливочное масло – 50 г
Сметана – 1/2 стакана
Соль по вкусу

1. Брюкву очистить, помыть, положить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, сварить, вынуть из кастрюли и остудить.

2. Каждый корнеплод разрезать на две половинки, с помощью ножа или ложки проделать в них углубления, чтобы они стали похожими на чашечки.

3. Для приготовления фарша творог протереть, добавить в него манную крупу, сахар, яйца, мелко нарубленную мякоть брюквы и все хорошо перемешать.

4. Положить в фарш половину сливочного масла, посолить и снова все перемешать.

5. Чашечки из брюквы заполнить фаршем, сбрызнуть их растопленным маслом и запечь в духовке до готовности.

6. К фаршированной брюкве в отдельном соуснике подать сметану.

Брюква с зеленым горошком

Брюква – 600 г
Сливочное масло – 50 г
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Молочный соус – 300 г
Соль по вкусу

1. Крупные корнеплоды брюквы очистить, нарезать кружками толщиной 2 см и с одной стороны сделать в них кольцевые надрезы.

2. Кружки брюквы выложить в кастрюлю, залить водой и отварить.

3. Середину каждого кружка вынуть с помощью ложки и использовать для приготовления пюре.

4. Получившиеся чашечки брюквы посыпать солью, полить растопленным маслом и запечь в духовке. Выложить их на блюдо, заполнить углубления консервированным зеленым горошком, сверху полить брюкву молочным соусом, слегка подогреть и подать на стол.

ГЛАВА 2 Блюда из грибов

Салаты и закуски

Салат из лисичек с помидорами

Лисички – 500 г
Помидоры – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Яйца – 2 штуки
Сливочное масло – 50 г
Сметана – 100 г
Зелень петрушки и укропа – 10 г
Соль по вкусу

1. Лисички промыть под проточной водой, опустить в подсоленную воду и варить 10 минут. Затем откинуть их на дуршлаг, остудить и нарезать соломкой.
2. Лук мелко нарезать, выложить его на сковороду с маслом и обжарить до золотистого цвета.
3. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить.
4. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками.
5. Зелень тщательно помыть и нарубить.
6. Выложить подготовленные ингредиенты в салатник, посолить и полить их сметаной.

Салат из шампиньонов с ветчиной

Шампиньоны – 400 г
Ветчина – 150 г
Яйцо – 1 штука
Сливочное масло – 70 г
Майонез – 70 г
Лимонный сок – 1 чайная ложка
Сахар – 1 чайная ложка
Зелень укропа и петрушки – 10 г
Соль по вкусу

1. Грибы промыть и отварить в подсоленной воде. Затем воду слить, а шампиньоны нарезать тонкими пластинками, выложить на сковороду со сливочным маслом и обжарить до золотистого цвета.
2. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружками.
3. Ветчину нарубить тонкой соломкой и выложить ее вместе с шампиньонами в салатник.
4. Зелень укропа и петрушки помыть и измельчить.
5. Майонез смешать с соком лимона, сахаром и солью. Полученной заправкой полить салат, сверху выложить кружки яйца и украсить зеленью.

Салат из грибов со сметаной

Грибы (лисички, вешенки, шампиньоны) – 500 г

Сметана – 80 г

Сыр твердых сортов – 50 г

Сливочное масло – 50 г

Зелень петрушки и укропа – 10 г

Соль по вкусу

1. Грибы вымыть и отварить в подсоленной воде. Мелко нарезать их, выложить на сковороду с маслом и обжарить до образования золотистой корочки.

2. Сыр натереть на средней терке.

3. Зелень тщательно промыть и измельчить.

4. Выложить в салатник грибы и зелень, полить их сметаной и посыпать сыром.

Винегрет с маринованными грибами и зеленым горошком

Маринованные грибы – 150 г

Свекла – 1 штука

Картофель – 3 клубня

Морковь – 1 штука

Репчатый лук – 1 головка

Квашеная капуста – 80 г

Консервированный зеленый горошек – 80 г

Сахар – 1 чайная ложка

Растительное масло – 3–4 столовые ложки

Соль по вкусу

1. Грибы обмыть холодной водой и нарезать тонкими пластинками.

2. Свеклу помыть, отварить, остудить, удалить с нее кожицу и нарезать кубиками.

3. Репчатый лук очистить и измельчить.

4. Картофель и морковь отварить, очистить и мелко нарезать.

5. Квашеную капусту обмыть холодной водой, отжать и выложить в салатник. Смешать ее с картофелем, консервированным зеленым горошком, свеклой, грибами, морковью и репчатым луком.

6. Растительное масло смешать с небольшим количеством жидкости из-под зеленого горошка, добавить сахар, соль и полить винегрет получившейся заправкой.

Помидоры, фаршированные маринованными грибами

Спелые помидоры – 4 штуки среднего размера

Маринованные грибы – 80–100 г

Сметана или майонез – 2 столовые ложки

Зеленый лук – 5 г

Укроп – 5 г

Соль по вкусу

1. У помидоров срезать верхнюю часть («крышечки»). Чайной ложкой аккуратно удалить из них мякоть с семенами так, чтобы получилось небольшое углубление.

2. Посыпать помидоры изнутри солью и перцем.

3. Грибы, зеленый лук и укроп мелко нашинковать, смешать, посолить и заправить сметаной или майонезом.

4. Полученным фаршем заполнить углубления в помидорах и прикрыть их сверху срезанными «крышечками».

Помидоры, фаршированные мясом птицы и грибами

Помидоры – 6–8 штук

Жареное мясо птицы – 200 г

Грибы (боровики, подберезовики, подосиновики) – 200 г

Сваренные вкрутую яйца – 2 штуки

Сок лимона – 1 столовая ложка

Сливочное масло – 50 г

Зелень петрушки и укропа – 10 г

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. У зрелых и крепких помидоров примерно одинакового размера острым ножом аккуратно срезать верхушку со стороны плодоножки.

2. С помощью чайной ложки из каждого плода выбрать мякоть с семенами.

3. Для приготовления фарша жареное мясо птицы нарезать небольшими кубиками.

4. Грибы отварить, нарезать соломкой и обжарить в сливочном масле, добавив сок лимона.

5. Мясо смешать с грибами и приправить фарш солью и перцем.

6. Полученной массой начинить помидоры. На каждый из них положить кружок яйца.

7. Фаршированные помидоры красиво разложить на блюде и украсить зеленью.

Форшмак с грибами и репчатым луком

Малосольная сельдь – 200 г

Маринованные грибы – 400 г

Репчатый лук – 80 г

Растительное масло – 50 мл

Зеленый лук – 50 г

1. Маринованные грибы залить холодной водой и оставить на 20 минут.

2. От рыбы отделить филе, удалив кости и кожу.

3. Репчатый лук очистить и помыть.

4. Пропустить подготовленные ингредиенты через мясорубку,

добавить в полученный фарш растительное масло и перемешать.

5. Зеленый лук тщательно помыть, измельчить и украсить им форшмак.

Первые блюда

Борщ с шампиньонами

Картофель – 2 клубня
Шампиньоны – 200 г
Белокочанная капуста – 200 г
Манная крупа – 1 столовая ложка
Репчатый лук – 2 головки
Свекла – 1 штука
Морковь – 1 штука
Растительное масло – 3 столовые ложки
Зелень укропа и петрушки – 20 г
Лавровый лист – 1 штука
Сахар – 1 чайная ложка
Соль по вкусу

1. Морковь и свеклу очистить и натереть на терке. Клубни картофеля очистить и нарезать кубиками.

2. Капусту помыть и нашинковать.

3. Шампиньоны вымыть под проточной водой, нарезать их тонкими пластинками, выложить на сковороду с 1 столовой ложкой растительного масла и обжарить до золотистого цвета.

4. В кипящую воду (2,5 л) опустить грибы и варить их в течение 20 минут.

5. Затем положить в грибной бульон свеклу и варить ее вместе с грибами на маленьком огне 10 минут.

6. На сковороде разогреть 1 столовую ложку растительного масла, выложить капусту, посолить и обжарить. Поместить ее в бульон вместе с картофелем и варить 8–10 минут.

7. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить вместе с морковью на сковороде в оставшемся растительном масле. Всыпать соль и манную крупу и выложить в борщ.

8. За несколько минут до готовности блюда добавить в него сахар, лавровый лист и соль.

9. Зелень укропа и петрушки помыть, мелко нарезать и украсить ею готовый борщ.

Солянка с маринованными грибами

Вода – 5 стаканов
Маринованные шампиньоны – 400 г
Соленые огурцы – 300 г
Лимон – 1 штука
Репчатый лук – 200 г
Лавровый лист – 1 штука
Томатный соус – 2 столовые ложки

Растительное масло – 2 столовые ложки
Маслины – 1 столовая ложка
Зелень укропа – 10 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Шампиньоны обмыть холодной водой и нарезать дольками.

2. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать соломкой.

3. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить до золотистого цвета в разогретом растительном масле, затем смешать с томатным соусом, перцем, лавровым листом и тушить в течение 5 минут.

4. К обжаренному луку добавить огурцы и грибы, залить холодной водой, посолить, довести до кипения и варить 20 минут.

5. Перед подачей на стол солянку украсить тонкими ломтиками лимона, маслинами и мелко нарезанной зеленью укропа.

Окрошка из шампиньонов и зеленого лука

Картофель – 5 клубней
Маринованные шампиньоны – 200 г
Огурцы – 2 штуки
Зеленый лук – 100 г
Зелень укропа и петрушки – 20 г
Кинза – 10 г
Квас – 11/2 л
Соль по вкусу

1. Картофель помыть и отварить в подсоленной воде. Затем остудить, снять кожицу и нарезать кубиками. Грибы сполоснуть кипяченой водой и измельчить. Огурцы очистить от кожицы и мелко нарезать.

2. Укроп, петрушку, кинзу и зеленый лук помыть под проточной водой и измельчить.

3. Выложить подготовленные ингредиенты в кастрюлю, посолить и залить их квасом.

Суп с шампиньонами и савойской капустой

Вода – 5 стаканов
Шампиньоны – 150 г
Савойская капуста – 80 г
Репчатый лук – 1 головка
Растительное масло – 2 столовые ложки
Зелень укропа и петрушки – 10 г
Лавровый лист – 1 штука
Соль по вкусу

1. Грибы промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с 1 столовой ложкой растительного масла

и обжарить.

2. Савойскую капусту помыть и мелко нарезать.

3. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в оставшемся масле.

4. Шампиньоны и лук соединить, залить их кипящей подсоленной водой и довести до кипения. Затем выложить в бульон капусту и лавровый лист и варить 5 минут.

5. Зелень укропа и петрушки тщательно помыть, мелко нарезать и украсить ею готовый суп.

Суп-пюре с шампиньонами и яичными желтками

Молоко – 4 стакана

Шампиньоны – 500 г

Яичные желтки – 2 штуки

Сливки – 200 мл

Морковь – 150 г

Репчатый лук – 100 г

Сливочное масло – 6 столовых ложек

Пшеничная мука – 2 столовые ложки

Соль по вкусу

1. Шампиньоны промыть проточной водой и пропустить через мясорубку.

2. Морковь нарезать тонкими кружочками, репчатый лук – полукольцами. Подготовленные овощи выложить в эмалированную кастрюлю, добавить 3 столовые ложки масла и тушить в течение 30 минут при слабом кипении.

3. Муку обжарить на сковороде до подрумянивания в оставшемся сливочном масле, влить молоко и довести до кипения.

4. Морковь и лук вынуть из кастрюли в помощью шумовки (они больше не понадобятся), а грибное пюре залить молоком, посолить и варить в течение 15 минут. В горячий суп-пюре влить взбитые вместе со сливками желтки и подать на стол.

Вторые блюда

Капуста, фаршированная грибами

Капуста – 1 кочан Сметана – 2 стакана

Для фарша

Свежие грибы – 500 г

Репчатый лук – 2 головки

Яйца – 2 штуки

Сливочное или растительное масло – 2 столовые ложки

Измельченная зелень петрушки – 1 столовая ложка

Измельченная зелень укропа – 1 столовая ложка

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Кочан капусты варить целиком в воде без добавления соли 3–5 минут, затем откинуть на дуршлаг, отжать руками и охладить.

2. Для приготовления фарша грибы отварить, промыть холодной водой, нашинковать соломкой и обжарить в 1 столовой ложке масла.

3. Лук очистить, нарезать и обжарить в оставшемся масле отдельно.

4. Смешать грибы с луком, положить в смесь сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца, соль, перец, измельченную зелень укропа и петрушки и все тщательно перемешать.

5. Полученный фарш выложить между листьями капусты и придать кочану первоначальную форму. Завернуть его в марлю, опустить в подсоленную воду и отварить.

6. Готовую фаршированную капусту обильно полить сметаной и подать на стол.

Шпинат с плавленым грибным сыром

Свежий шпинат – 1 кг

Репчатый лук – 1 головка

Чеснок – 1 зубчик

Сливочное масло – 1–2 столовые ложки

Белое вино – 125 мл

Взбитые сливки – 125 мл

Плавленый сыр с грибами – 100 г

Яичные желтки – 2 штуки

Соль по вкусу

1. Свежий шпинат перебрать, вымыть, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и тушить до мягкости. Когда он будет готов, откинуть его на сито и дать жидкости стечь.

2. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами.

3. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

4. В широкой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем лук и чеснок до светло-золотистого цвета.

5. Затем влить в посуду вино и взбитые сливки, добавить соль и продолжать варить до загустения.

6. За несколько минут до готовности добавить в соус сыр, нарезав его кусочками. Когда он расплавится, снять соус с плиты и влить в него растертые яичные желтки. Вареный шпинат подать на стол с горячим соусом.

Кабачки, начиненные грибами, капустой, луком и морковью

Кабачки – 1 кг

Для фарша

Капуста – 100 г

Шампиньоны – 100 г

Репчатый лук – 120 г

Морковь – 200 г

Сметана – 150 г

Корень петрушки – 60 г

Томатная паста – 50 г

Растительное масло – 80 мл

Зеленый лук – 60 г

Консервированный зеленый горошек – 60 г

Тертый сыр для посыпки – 50 г

Чеснок, соль и молотый черный перец по вкусу

1. Кабачки очистить от кожицы, нарезать поперек кусками шириной 5–6 см и удалить из них мякоть так, чтобы получились стаканчики. Затем кабачки слегка отварить и нафаршировать.

2. Для приготовления начинки капусту нарезать соломкой и потушить на сковороде в масле.

3. Шампиньоны тщательно промыть, измельчить и обжарить до подрумянивания.

4. Морковь, корень петрушки и репчатый лук мелко нашинковать, спассеровать в масле, добавить томатную пасту и еще немного пожарить.

5. Подготовленные овощи соединить с грибами, добавить зеленый горошек, измельченный чеснок, нарубленный зеленый лук, соль, перец и все перемешать.

6. Фаршированные кабачки положить на смазанную маслом сковороду, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до готовности. Затем полить их сметаной и, поставив на огонь, довести блюдо до кипения.

Кабачки с грибами и луком

Кабачки – 6 штук небольшого размера

Шампиньоны – 100 г

Пшеничный хлеб – 1 ломтик
Репчатый лук – 2 головки
Яйцо – 1 штука
Топленое или растительное масло – 2 столовые ложки
Томат-пюре – 1 столовая ложка
Мука – 1 неполная столовая ложка
Зелень укропа и петрушки – 10 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Кабачки помыть, очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам и вынуть из половинок сердцевину.

2. Для приготовления фарша мякоть кабачков мелко нарубить, 1 головку лука измельчить, обжарить в масле, хлеб подержать 3 минуты в воде и отжать.

3. Ингредиенты смешать, добавить к ним измельченные грибы, яйцо, молотый перец, муку, мелко нарезанную зелень, соль и все тщательно перемешать.

4. Полученной смесью нафаршировать кабачки и обжарить их в масле.

5. Для приготовления соуса слегка обжарить оставшийся измельченный лук, всыпать в него муку, положить разведенный в воде томат-пюре, все перемешать и прокипятить.

6. Поджаренные кабачки положить в широкую кастрюлю, полить их соусом и на 30 минут поставить в духовку.

Помидоры с сосисками и грибами

Помидоры – 1 кг
Вареный рис – 2 столовые ложки
Маринованные грибы – 80 г
Сваренное вкрутую яйцо – 1 штука
Сырое яйцо – 1 штука
Сосиски – 1/2 кг
Растительное масло – 50 мл
Сметана – 1/2 стакана
Мука – 1 десертная ложка
Зелень укропа и петрушки – 10 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Помидоры помыть, срезать у них верхушки со стороны плодоножки и с помощью ложки вынуть семена с частью окружающей их мякоти.

2. Вареный рис смешать с крутым мелко нарубленным яйцом, измельченными грибами и сосисками, небольшим количеством мелко нарезанной зелени укропа, а также сырым яйцом, солью и перцем.

3. Полученной массой нафаршировать помидоры, выложить их в невысокую кастрюлю с растительным маслом и добавить

вынутую из них мякоть.

4. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить помидоры на слабом огне в течение 15 минут.

5. Сметану смешать с мукой, влить полученную смесь в кастрюлю с помидорами за 2–3 минуты до окончания тушения, снова довести блюдо до кипения и варить не более 3 минут.

6. Готовые помидоры выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Помидоры, фаршированные грибами

Мясистые помидоры – 4 штуки

Шампиньоны – 150 г

Лимонный сок – 1 столовая ложка

Сливочное масло – 3–5 столовых ложек

Сливки – 3 столовые ложки

Сухое белое вино – 1–2 столовые ложки

Вареный окорок – 2 ломтика

Мелко нарезанный зеленый лук – 2–3 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Спелые помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть ложкой семена с частью мякоти.

2. Подготовленные овощи изнутри посолить и приправить черным молотым перцем.

3. Свежие шампиньоны очистить, вымыть, нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.

4. В сковороде растопить небольшое количество сливочного масла и жарить в нем грибы 7–10 минут.

5. Затем добавить в сковороду сливки, белое вино и тушить в течение 3–5 минут.

6. Вареный окорок нарезать мелкими кубиками и добавить в сковороду к грибам.

7. Готовую начинку посолить, приправить черным молотым перцем, снять с плиты и остудить. Затем наполнить ею помидоры, посыпать мелкорубленым зеленым луком и положить в каждый помидор по кусочку сливочного масла.

8. Подготовленные овощи с начинкой выложить на тарелку, поставить в микроволновую печь (режим «Гриль») и запекать в течение 15 минут.

Шампиньоны со сметаной и белым вином

Свежие шампиньоны – 750 г

Репчатый лук – 2–3 головки

Свиная прослойка – 75 г

Сливочное масло – 2 столовые ложки

Сухое белое вино – 125 мл

Сметана – 150 г

Лимонный сок – 1–2 столовые ложки

Мелкорубленая зелень петрушки – 2–3 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Свежие шампиньоны очистить, вымыть, крупные грибы разрезать пополам, мелкие оставить целыми.

2. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами.

3. Свиную прослойку нарезать кубиками.

4. В широкой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем свинину и лук до светло-золотистого цвета.

5. Затем положить в сковороду шампиньоны, накрыть посуду крышкой и тушить все вместе в течение 5–7 минут.

6. После этого влить белое вино, крышку снять и тушить еще 5 минут.

7. Когда выпарится примерно половина жидкости, грибы посолить, приправить черным молотым перцем, полить лимонным соком, добавить сметану и тщательно все перемешать.

8. Готовые шампиньоны снять с плиты и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Шампиньоны, фаршированные картофельным пюре

Шампиньоны – 500 г

Растительное масло – 3 столовые ложки

Картофельное пюре – 1 стакан

Небольшой соленый огурец – 1 штука

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Шампиньоны очистить и вымыть.

2. Отделить от грибов шляпки и целиком потушить их в растительном масле.

3. Ножки грибов мелко нарубить и обжарить в растительном масле отдельно. Тушеные ножки смешать с картофельным пюре.

4. Фарш поперчить, посолить и наполнить им шляпки шампиньонов.

5. Выложить фаршированные грибы на блюдо и на каждую шляпку положить по кружочку соленого огурца.

Шампиньоны с луковой начинкой

Крупные шампиньоны – 500 г

Репчатый лук – 1 головка

Майонез – 150–200 г

Растительное масло – 30 мл

Тертый сыр – 2 столовые ложки

1. Грибы очистить и помыть. Ножки отделить от шляпок и мелко нарубить.

2. Лук очистить, измельчить и смешать с нарезанными ножками.

3. Полученным фаршем наполнить шляпки грибов, выложить

их на смазанный растительным маслом противень и залить майонезом.

4. Противень с грибами на 20 минут поставить в предварительно разогретую духовку.

5. За 5 минут до готовности посыпать шампиньоны тертым сыром.

Шампиньоны, запеченные с рисом

Шампиньоны – 500 г

Растительное масло – 2 столовые ложки

Вареный рис – 1 стакан

Корень петрушки – 1 штука

Соль по вкусу

1. Отобрать грибы среднего размера с круглой шляпкой, вырезать у них ножки, нарубить их поперек волокон.

2. Корень петрушки натереть на терке, смешать с рублеными ножками грибов и обжарить в растительном масле. Затем добавить вареный рис и соль.

3. Шляпки грибов посолить и наполнить их приготовленным фаршем.

4. Огнеупорную посуду или форму смазать маслом и поместить в нее фаршированные шляпки. На них горкой выложить оставшийся фарш.

5. Сверху посыпать блюдо панировочными сухарями и запечь его в духовке до золотистого цвета.

Шампиньоны с сыром, луком и яйцом

Шампиньоны средней величины с нераскрывшимися шляпками – 20 штук

Растительное масло – 1–2 столовые ложки

Репчатый лук – 1 головка

Яйцо – 1 штука

Тертый сыр – 2 столовые ложки

Сливочное масло – 50 г

Панировочные сухари – 2 столовые ложки

Зелень петрушки – 10 г

Листья салата – 3–4 штуки

Соль по вкусу

1. Шампиньоны очистить и помыть.

2. Ножки грибов отделить от шляпок, просушить и измельчить.

3. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

4. Измельченные ножки грибов соединить с обжаренным луком, добавить половину мелко нарезанной зелени петрушки, нарубленное яйцо, соль и все перемешать.

5. Полученным фаршем наполнить шляпки шампиньонов, посыпать их тертым сыром, панировочными сухарями, на каждую шляпку положить кусочек сливочного масла.

6. Фаршированные грибы поместить на смазанный маслом противень и запекать в духовке до образования румяной корочки.

7. Готовые шампиньоны выложить на блюдо, выстеленное листьями салата, и посыпать оставшейся измельченной зеленью петрушки.

Отбивные зразы, фаршированные грибами и черным хлебом

Говядина – 1 кг

Репчатый лук – 1 головка

Сливочное масло – 100 г

Грибы – 50 г

Черный хлеб – 100 г

Мука – 2 столовые ложки

Мясной бульон – 2 стакана

Зелень петрушки и укропа – 10 г

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Мякоть говядины нарезать тонкими ломтиками, отбить, посолить, поперчить и оставить на полчаса.

2. Для приготовления фарша лук мелко нашинковать и слегка обжарить в небольшом количестве масла.

3. Шампиньоны или белые грибы измельчить, соединить с луком и жарить до готовности.

4. Черствый черный хлеб натереть (оставить для соуса небольшое количество), смешать с жареными грибами и луком и обжарить все вместе еще раз.

5. Для сочности влить в сковороду с фаршем немного крепкого мясного бульона, добавить соль, молотый перец, измельченную зелень петрушки и укропа и все перемешать.

6. Приготовленный фарш положить на каждый ломтик говядины и свернуть мясо в трубочку. Чтобы они не разворачивались, связать их ниткой.

7. Фаршированные отбивные посыпать мукой.

8. В кастрюле растопить оставшееся сливочное масло и положить в нее отбивные. Закрыть крышкой, поставить на медленный огонь и обжарить трубочки со всех сторон.

9. После обжаривания влить в кастрюлю бульон и тушить отбивные около 40 минут.

10. С готовых трубочек снять нитки и выложить их на блюдо.

11. В оставшийся бульон положить горсть натертого ржаного хлеба и прокипятить его.

12. Полученным соусом полить отбивные и подать их на стол.

Рыбные зразы с шампиньонами

Рыбное филе – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Лимон – 1/2 штуки
Отварные шампиньоны – 1/2 стакана
Густой молочный соус – 2 столовые ложки
Растительное масло – 300 мл
Сваренные вкрутую яйца – 2 штуки
Измельченная зелень петрушки – 1 столовая ложка
Мука – 1 столовая ложка
Молотые сухари из черствого пшеничного хлеба – 1/2 стакана
Сырое яйцо для льезона – 1 штука
Зелень укропа – 2 веточки
Соль и черный молотый перец по вкусу

1. Филе рыбы без кожи нарезать широкими пластинками, отбить их до толщины 5 мм, натереть солью, перцем и сбрызнуть лимонным соком.

2. Для приготовления фарша лук нашинковать, смешать с мелко нарезанными вареными грибами и обжарить в масле.

3. Обжаренные лук и грибы охладить, добавить густой молочный соус, измельченную зелень петрушки, соль, перец и все тщательно перемешать.

4. В центр каждой рыбной пластинки положить фарш, завернуть в трубочку. Обвалять зразы в муке, смочить в яйце, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре. Готовые зразы украсить кружочками вареных яиц и веточками зелени.

Картофельные зразы, фаршированные грибами

Картофель – 1 кг
Сырые яйца – 2 штуки
Панировочные сухари или мука – 3 столовые ложки
Сливочное масло – 2 столовые ложки
Растительное масло – 80 мл
Зелень петрушки – 10 г
Соль по вкусу
Для фарша
Репчатый лук – 2 головки
Вареные грибы – 10 штук
Соль по вкусу

1. Картофель очистить, отварить, размять в горячем виде, соединить с яйцами, посолить и тщательно все перемешать до образования однородной тестообразной массы.

2. Для приготовления фарша лук очистить, измельчить и спассеровать в растительном масле, затем добавить мелко нарубленные вареные грибы, посолить и все тщательно

перемешать.

3. Из картофельного пюре сформовать тонкие лепешки. На каждую из них положить немного фарша, края завернуть и придать изделиям овальную форму.

4. Приготовленные зразы обвалять в сухарях или муке и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Затем выложить их на блюдо или тарелку, полить растопленным сливочным маслом и украсить измельченной зеленью. Осторожно завернуть лепешки в трубочки и перевязать их широкой тесемкой, чтобы зразы не разваливались.

5. Изделия выложить в сковороду с маслом, полить сметаной и поставить запекаться в хорошо разогретую духовку.

6. Готовые зразы вынуть из сковороды, удалить тесемки, выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью.

Зразы из рубленой говядины с грибами

Мякоть говядины – 800 г
Почечное сало – 200 г
Репчатый лук – 2 головки
Пшеничный хлеб – 3 ломтика
Молоко – 1/3 стакана
Сливочное масло – 100 г
Сметана – 100 г
Зелень укропа и петрушки – 10 г
Соль и молотый черный перец по вкусу
Для начинки
Сушеные грибы – 7–10 штук
Панировочные сухари – 1 стакан
Репчатый лук – 3 головки
Шпик – 100 г
Сливочное масло – 50 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Мякоть говядины и почечное сало пропустить через мясорубку. Лук нашинковать, обжарить в сливочном масле, положить в фарш, добавить в него соль, перец и снова пропустить через мясорубку.

2. Пшеничный хлеб размочить в молоке.

3. Постепенно подливая молоко вместе с хлебным мякишем в фарш, взбить его в пышную массу.

4. Для приготовления начинки грибы промыть, отварить, нарубить, смешать с измельченным шпиком, нашинкованным и обжаренным в масле луком, панировочными сухарями, добавить соль, перец и все тщательно перемешать.

5. Из мясного фарша сформовать сначала шарики, а затем лепешки. На каждую из них ровным слоем выложить грибную

массу.

Курица, начиненная говядиной и грибами

Курица среднего размера – 1 штука
Сметана – 1/2 стакана
Сливочное масло – 150 г
Картофель – 5–6 клубней
Соль и молотый черный перец по вкусу
Для фарша
Говядина – 350 г
Морковь – 2 штуки
Маринованные грибы – 200 г
Панировочные сухари – 150 г
Сливки – 1/2 стакана
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Курицу помыть, обсушить салфеткой, натереть солью, перцем и обмазать сметаной.

2. Для приготовления фарша говядину пропустить через мясорубку, морковь натереть на мелкой терке, смешать с мясом, добавить панировочные сухари, сливки, соль, перец, измельченные грибы и все тщательно перемешать.

3. Полученным фаршем заполнить брюшко курицы, зашить его и положить птицу на противень, смазанный растопленным маслом, спинкой вниз.

4. Чтобы курица не заваливалась на бок, обложить ее разрезанными пополам картофельными клубнями.

5. Противень с курицей поставить в разогретую духовку и жарить ее обычным способом, периодически поливая выделяющимся соком. Когда она будет готова, выложить ее на блюдо, распороть брюшко, разложить вокруг курицы фарш и печеные половинки картофеля. Полить ее соком, оставшимся после жаренья.

Курица с шампиньонами

Крупная курица – 1 штука
Свиной фарш – 125 г
Говяжий фарш – 125 г
Тушеные шампиньоны – 125 г
Куриные потроха (печень, сердце, желудок) – 100 г
Пшеничный хлеб – 100 г
Маргарин – 100 г
Измельченная зелень петрушки – 1 столовая ложка
Яичный желток – 1 штука
Вода – 1/8 л Сметана – 1 стакан
Мука – 1 столовая ложка
Сливочное масло – 1 столовая ложка

Соль и мускатный орех по вкусу

1. Курицу помыть, обсушить салфеткой и натереть солью.

2. Куриные печень, сердце и желудок, предварительно вымоченный в воде и отжатый хлеб пропустить через мясорубку, приправить солью и мускатным орехом.

3. Измельченную зелень петрушки, свиной и говяжий фарш, тушеные грибы, пропущенные через мясорубку потроха с хлебом обжарить в 2 столовых ложках маргарина и перемешать с сырым яичным желтком. Если начинка окажется слишком мягкой и жидкой, добавить в нее крошки белого хлеба.

4. Курицу нафаршировать, зашить и обжарить в оставшемся маргарине с добавлением воды.

5. Для приготовления соуса пшеничную муку слегка обжарить в сливочном масле и развести сметаной.

6. Жареную курицу полить соусом и подать на стол.

Куриные ножки, фаршированные грибами

Куриные ножки – 4 штуки

Маринованные грибы – 100 г

Очищенные грецкие орехи – 60 г

Твердый тертый сыр – 80 г

Майонез – 100 г

Растительное масло – 2 столовые ложки

Соль по вкусу

1. Куриные ножки помыть, осторожно снять с них кожу целиком, стараясь ее не повредить.

2. Мякоть освободить от костей и пропустить ее через мясорубку вместе с маринованными грибами.

3. Фарш посолить, перемешать с измельченными грецкими орехами и заправить майонезом.

4. Полученной массой заполнить снятую с ножек куриную кожу, положить ее на смазанный маслом противень и поместить в духовку для запекания.

5. За 5 минут до готовности блюда вынуть противень из духовки, посыпать куриные ножки тертым сыром и запечь до образования румяной корочки.

Корейка с грибами

Свежая корейка – 1 кг

Взбитые яичные белки – 2 штуки

Растительное масло – 30 мл

Зелень укропа и петрушки – по 2–3 веточки

Свежие грибы – 500 г

Репчатый лук – 1 головка

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Из корейки (спинной части свинины) удалить кости и

разрезать ее вдоль в виде раскрытой книги.

2. С внутренней стороны куска вырезать часть мякоти, оставляя стенки толщиной 1–1,5 см.

3. Обе стороны корейки натереть солью и перцем и оставить ее на 15 минут в прохладном месте.

4. Для приготовления фарша грибы отварить, измельчить, смешать со спассерованным луком, добавив соль и перец.

5. Внутреннюю часть охлажденной корейки смазать взбитыми яичными белками, выложить на нее приготовленный фарш, плотно соединить обе части корейки и сшить их нитками.

6. Фаршированную корейку выложить на смазанный маслом противень и на 1,5 часа поставить в предварительно разогретую духовку.

7. Во время запекания периодически поливать корейку выделяющимся соком.

8. Перед подачей на стол разрезать ее на порционные куски и украсить веточками зелени.

Биточки грибные

Куриное мясо – 300 г
Пшеничный хлеб – 80 г
Молоко – 100 мл
Шампиньоны – 80 г
Молочный соус – 40 мл
Молотые сухари – 40 г
Сливочное масло – 50 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Куриное мясо пропустить через мясорубку вместе с вымоченным в молоке пшеничным хлебом, посолить и поперчить.

2. Для приготовления фарша сваренные и мелко нарубленные шампиньоны смешать с густым молочным соусом, заправить солью и перцем.

3. Из пропущенного через мясорубку мяса сформовать лепешки, на середину каждой положить немного грибного фарша и сделать круглые котлеты. Запанировать их в молотых сухарях и обжарить в масле.

4. При подаче на стол полить готовые биточки растопленным сливочным маслом.

Рыба с грибами

Филе палтуса, камбалы или морского окуня – 600 г
Яйца – 2 штуки
Панировочные сухари – 1 стакан
Сливочное масло – 70 г
Мука – 2 столовые ложки
Вермут – 1 стакан

Сметана – 1 стакан
Свежемолотый черный перец – 1/3 чайной ложки
Соль – 2 чайные ложки
Для фарша
Сливочное масло – 50 г
Репчатый лук – 2 головки
Свежие грибы – 250 г
Помидоры – 2 штуки
Измельченная зелень петрушки -
3 столовые ложки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Смешать соль и перец и натереть ими тонко нарезанное филе рыбы. Сливочное масло растопить в сковороде и жарить в нем нашинкованные грибы и лук в течение 5 минут.

2. Помидоры очистить от кожицы и нарезать, положить в сковороду с грибами и луком, добавить измельченную зелень петрушки, соль, перец и тушить начинку на слабом огне 10 минут.

3. Полученный фарш выложить на куски филе и скатать их в трубочки. Обвязать их нитками, чтобы они не раскрутились (или сколоть тонкими деревянными шпильками).

4. Яйца слегка взбить, обмакнуть в них рыбные трубочки и запанировать в сухарях.

5. В сковороде растопить оставшееся сливочное масло и жарить в нем рыбу до тех пор, пока она не станет мягкой. Готовые трубочки выложить на подогретое блюдо.

6. В сливочное масло, оставшееся в сковороде, всыпать муку, обжарить ее, влить вермут и при постоянном помешивании довести до кипения. Смесь варить 5 минут на среднем огне.

7. Влить в соус сметану и подогреть его, но до кипения не доводить. Рыбные трубочки залить соусом и подать на стол.

Голубцы с грибами

Белокочанная капуста – 8–10 листьев
Растительное масло – 3 столовые ложки
Соль по вкусу
Для начинки
Свежие грибы – 500 г
Томатная паста – 1–2 столовые ложки
Рассыпчатая рисовая каша – 1/2 стакана
Соль по вкусу

1. Капустные листья опустить в подсоленный кипяток, варить в течение 2–3 минут, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

2. Для приготовления начинки свежие грибы помыть, отварить, мелко нарубить, добавить рисовую кашу, томатную

пасту, посолить и все перемешать.

3. На каждый капустный лист положить по 3 столовые ложки начинки и завернуть их конвертом.

4. Фаршированные голубцы обжарить со всех сторон в масле, после чего запечь на противне в духовке.

Картофель, фаршированный мясом цыпленка и грибами

Картофель – 400 г

Филе цыпленка – 100 г

Грибы – 100 г

Сливочное масло – 50 г

Сыр – 25 г

Соль по вкусу

Для соуса

Мука – 2 столовые ложки

Лимонный сок или белое вино – 50 мл

Сливки – 60 мл

1. Мясо цыпленка сварить в подсоленной воде и нарезать кубиками.

2. Грибы отварить и нашинковать.

3. Из бульона, в котором варилось мясо, приготовить соус со сливками, мукой и лимонным соком (или белым вином).

4. Картофель испечь, срезать у каждого клубня верхушку и с помощью ложки выбрать середину, оставляя стенки толщиной 1/2 см.

5. Для приготовления фарша мясо смешать с грибами и соусом.

6. Полученной массой начинить клубни и посыпать их тертым сыром.

7. Затем картофель положить в смазанную маслом форму и запечь в духовке.

Картофель с грибной начинкой

Картофель – 600 г

Репчатый лук – 2 головки

Сушеные грибы – 60 г

Сметанный соус или сметана – 200 г

Сливочное масло – 50 г

Тертый сыр или панировочные сухари для посыпки

1. Отобрать клубни картофеля правильной формы, очистить их, ножом сделать круговой надрез и сварить почти до готовности.

2. С помощью ложки из каждого клубня удалить середину.

3. Для приготовления фарша лук очистить и нашинковать.

4. Грибы отварить, нарубить и обжарить вместе с луком в сливочном масле.

5. Полученной массой нафаршировать подготовленные клубни картофеля, выложить их в глубокую сковороду или сотейник, залить сметанным соусом или сметаной, посыпать тертым сыром или молотыми сухарями и запечь в духовке.

Свекла с грибами и сыром

Свекла – 2 штуки

Свежие грибы – 200 г

Репчатый лук – 1 головка

Твердый сыр – 50 г

Измельченная зелень петрушки – 2 столовые ложки

Сливки – 4 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Свеклу помыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 3–4 см и вырезать из них середину таким образом, чтобы получилось углубление для начинки.

2. Свежие грибы очистить, помыть, сварить и охладить. Затем пропустить их через мясорубку вместе с луком и мякотью свеклы, вынутой из середины кружков.

3. Полученную массу тщательно перемешать и заполнить ею середины кружочков свеклы.

4. Фаршированные свекольные кружочки положить в неглубокую кастрюлю, посолить, поперчить, полить сливками и посыпать тертым сыром.

5. Кастрюлю поместить в предварительно разогретый духовой шкаф и запекать свеклу в течение 18–20 минут.

6. При подаче на стол посыпать блюдо измельченной зеленью петрушки.

Свекла, запеченная с грибами

Свекла – 8–10 штук

Морковь – 3 штуки

Репчатый лук – 1 головка

Измельченные соленые грибы – 5–6 столовых ложек

Томат-пюре – 2 столовые ложки

Растительное масло – 3 столовые ложки

Сметана – 1 стакан

3 %-ный уксус – 2 столовые ложки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Свеклу отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса, чтобы она не утратила своей окраски. Очистить ее от кожицы, с помощью ложки выбрать середину таким образом, чтобы получилась чашечка.

2. Лук и морковь мелко нашинковать, слегка обжарить в растительном масле, затем добавить к овощам томат-пюре, измельченную мякоть свеклы, соленые грибы, молотый перец и

все тушить до готовности.

3. Полученной массой наполнить корнеплоды свеклы, положить их в широкую кастрюлю, полить сметаной и поставить запекаться в разогретую духовку.

Брюква, фаршированная грибами

Брюква – 1 кг

Свежие грибы – 300 г

Сливочное масло – 3 столовые ложки

Репчатый лук – 2 головки

Сметана – 1 стакан

Соль по вкусу

1. Брюкву испечь в духовке, очистить от кожицы, ложкой вынуть из середины мякоть и мелко ее нарубить.

2. Грибы вымыть, нарубить, обжарить в масле и соединить с рубленой мякотью брюквы.

3. Лук очистить, нашинковать, обжарить в масле, добавить к смеси грибов и мякоти брюквы, посолить.

4. Полученной массой нафаршировать брюкву, сверху смазать ее сметаной, выложить в сотейник и полить растительным маслом.

5. Сотейник с брюквой поставить в предварительно разогретую духовку и запекать до образования румяной корочки.

Запеканка картофельно-грибная

Картофель – 5 клубней

Шампиньоны – 400 г

Репчатый лук – 1 головка

Панировочные сухари – 20 г

Чеснок – 1 зубчик Растительное масло – 70 мл

Зелень петрушки – 5 г

Соль по вкусу

1. Грибы вымыть под проточной водой и нарезать тонкими ломтиками.

2. Картофель очистить, помыть, нарезать кружочками.

3. Лук очистить и измельчить.

4. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, соединить его с 1 столовой ложкой растительного масла и смазать форму. Выложить на ее дно картофель, затем лук и грибы, посолив каждый слой и сбрызнув его маслом. Сверху посыпать ингредиенты панировочными сухарями.

5. Разогреть духовку, поместить в нее форму и готовить запеканку при 180 ˚С в течение 45 минут.

6. Блюдо украсить листиками петрушки.

Лук с грибной начинкой

Репчатый лук – 6 головок большого размера

Грибная начинка – 100 г
Сливочное масло – 50 г
Мясной бульон – 50 мл
Растительное масло – 50 мл

1. Луковицы очистить, слегка отварить, остудить и срезать у них верхушки. С помощью ложечки выбрать из каждой середину, мелко ее нарубить, обжарить в растительном масле и смешать с грибной начинкой.

2. Нафаршировать луковицы, закрыть отверстия срезанными верхушками, положить в сотейник, добавить сливочное масло и влить мясной бульон.

3. Сотейник закрыть крышкой, поставить на медленный огонь и тушить лук до готовности.

Жареные грибы

Шампиньоны – 700 г
Репчатый лук – 3 головки
Растительное масло – 150 мл
Зелень укропа и петрушки – 20 г
Листья салата – 3 штуки
Соль по вкусу

1. Грибы тщательно промыть, положить в кипящую воду и отварить. Затем шампиньоны остудить, нарезать ломтиками, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить и жарить до готовности.

2. Лук очистить, помыть, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

3. Зелень укропа и петрушки тщательно промыть и измельчить.

4. Листья салата помыть, выстелить ими плоское блюдо, а на них выложить грибы и лук и украсить зеленью.

Вареники с грибами

Для теста
Мука – 3 стакана
Холодная вода – 1 стакан
Соль – 1 чайная ложка
Для начинки
Сушеные грибы (опята, лисички) – 150 г
Репчатый лук – 3 головки
Растительное масло – 4 столовые ложки
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Сушеные грибы помыть, залить холодной водой, довести до кипения и отварить. Затем мелко нарезать их и обжарить в растительном масле.

2. Лук очистить, помыть, измельчить, выложить его в

сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета.

3. Смешать грибы с половиной лука, добавить соль и перец.

4. Замесить тесто из муки, воды и соли. Затем сделать из него колбаску, разрезать ее на кружочки одинакового размера и раскатать их скалкой. Выложить на них грибную начинку и защипнуть края.

5. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить не более 10 минут. На стол их подать, украсив оставшимся репчатым луком.

Гречневая каша с грибами

Гречневая крупа – 1 стакан

Сухие грибы (лисички, подберезовики, опята) – 50 г

Репчатый лук – 2 штуки

Зелень укропа и петрушки – 10 г

Соль по вкусу

1. Сухие грибы помыть, поместить их в слегка подсоленную воду (2,5 стакана) и отварить. Затем нарезать их ломтиками, а бульон, в котором они варились, процедить через марлю.

2. Лук очистить, помыть и измельчить.

3. Гречневую крупу перебрать, помыть, залить грибным бульоном, добавить грибы и лук и довести до кипения.

4. Разогреть духовку и поместить в нее кастрюлю с гречневой крупой. Довести кашу до готовности при слабом кипении.

5. Зелень укропа и петрушки тщательно помыть, измельчить и украсить ею готовое блюдо.

ГЛАВА 3 Мучные блюда из овощей и грибов

Крокеты с картофелем и творогом

Картофель – 500 г
Нежирный творог – 500 г
Куриные яйца – 2 штуки
Пшеничная мука – 100 г
Топленое масло – 75 г
Соль и мускатный орех по вкусу

1. Картофель вымыть и отварить в кожуре.

2. Затем промыть клубни холодной водой, очистить и размять в пюре.

3. Творог растереть с сырыми яйцами, посолить и приправить тертым мускатным орехом.

4. Из приготовленного картофельного пюре, творожной смеси и пшеничной муки вымесить тесто и скатать из него шарики размером с грецкий орех. В широкой сковороде разогреть топленое масло и обжарить в нем крокеты со всех сторон.

Сырники с картофелем

Творог – 500 г
Картофель – 800 г
Яйцо – 1 штука
Сахар – 3 столовые ложки
Мука – 4 столовые ложки
Растительное масло – 4 столовые ложки
Сметана – 2 столовые ложки
Соль по вкусу

1. Картофель очистить и сварить в подсоленной воде. Творог протереть через сито.

2. Тщательно размять картофель и смешать его с творогом, добавить яйцо, половину муки, сахар, соль и все хорошо вымешать.

3. Сформовать из подготовленной массы сырники, обвалять их в оставшейся муке и жарить в растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

4. Подать на стол, полив сметаной.

Сырники с морковью

Творог – 300 г
Морковь – 500 г
Мука – 100 г
Сахар – 1 столовая ложка
Яйцо – 1 штука
Растительное масло – 4 столовые ложки
Соль по вкусу

1. Морковь очистить, нарезать ломтиками, налить немного воды и тушить до мягкости. Затем протереть ее через металлическое сито.

2. Творог размять, соединить с морковью, 2 столовыми ложками муки, добавить яйцо, соль, сахар и все тщательно перемешать.

3. Сформовать сырники, обвалять их в оставшейся муке и обжарить с двух сторон в растительном масле до румяной корочки.

Гороховые оладьи

Гороховая мука – 1 стакан
Пшеничная мука – 1/2 стакана
Вода – 1 стакан
Дрожжи – 20 г
Сметана или майонез – 2 столовые ложки
Растительное масло – 3 столовые ложки
Соль по вкусу

1. В теплой воде развести дрожжи, всыпать гороховую муку и хорошо вымешать.

2. Через час в тесто добавить пшеничную муку и соль и перенести в теплое место на 30 минут.

3. Выпекать оладьи в растительном масле на хорошо разогретой сковороде.

4. Подавать на стол горячими, полив нежирной сметаной или майонезом.

Тыквенные куличи

Мука – 11/2 кг
Тыква – 400 г
Молоко – 500 мл
Дрожжи – 50 г
Сливочное масло – 200 г
Яйца – 3 штуки
Сахар – 1 стакан
Ванилин и соль по вкусу

1. Тыкву очистить, нарезать маленькими кусочками, засыпать половиной сахара и дать постоять до появления сока. Затем потушить ее на медленном огне без добавления воды до мягкости, после чего протереть через металлическое сито.

2. В протертую тыкву влить молоко, добавить растопленное и остуженное сливочное масло, яйца, оставшийся сахар, соль и разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи.

3. Маленькими порциями всыпать муку и ванилин, замесить тесто и дать ему подойти.

4. Готовое тесто разложить в смазанные маслом формы, заполнив их на 1/2 объема, дать расстояться до полного заполнения емкости и выпекать в умеренно разогретой духовке.

Морковные куличи

Мука – 1 кг
Сливочное масло – 100 г
Сахар – 200 г
Молоко – 2 стакана
Яйца – 5 штук
Морковь – 300 г
Дрожжи – 25 г
Соль по вкусу

1. Морковь вымыть, очистить, нарезать кусочками, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды (до половины объема, занимаемого морковью), накрыть крышкой и отварить.

2. Готовую морковь протереть через сито, добавить к ней яйца, масло, молоко, муку, разведенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи, соль, сахар и замесить тесто. Дать ему подняться и выложить его в смазанные маслом и посыпанные мукой формы, заполняя их на 1/2 объема.

3. После того как тесто поднимется и заполнит формы до краев, поместить куличи в умеренно разогретую духовку и выпечь до готовности.

Блины морковные

Пшеничная мука – 300 г
Гречневая мука – 150 г
Морковь – 4–5 штук
Дрожжи – 50 г
Молоко – 3 стакана
Яйца – 3 штуки
Сахар – 1 столовая ложка
Растительное масло – 50 мл
Соль по вкусу

1. В кастрюлю влить 2 стакана слегка подогретого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку, замесить опару и поставить ее в теплое место. Морковь очистить, сварить в подсоленной воде, остудить и протереть через сито.

2. Морковное пюре выложить в подошедшую опару, добавить яичные желтки, предварительно растертые с солью и сахаром, гречневую муку, оставшееся молоко и все тщательно перемешать.

3. Яичные белки взбить в стойкую пену, осторожно ввести их в тесто и дать ему еще раз подойти. Затем можно приступить к приготовлению блинов, выпекая их на хорошо разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.

Блины с репчатым луком

Репчатый лук – 3 головки
Пшеничная мука – 500 г
Дрожжи – 5 г
Сахарный песок – 1 столовая ложка
Вода – 2 стакана
Растительное масло – 4 столовые ложки
Соль по вкусу

1. Замесить тесто из муки, дрожжей, воды, сахарного песка, 3 столовых ложек растительного масла и соли и оставить его на 40 минут в теплом месте, чтобы оно подошло.

2. Лук очистить, помыть под проточной водой, мелко нарезать, обжарить его на сковороде с разогретым растительным маслом, слегка посолив. Готовый лук должен иметь золотистый цвет. В подошедшее тесто выложить лук и снова поставить в теплое место для повторного подъема. Через 15 минут можно жарить блины обычным способом.

Блинчики с грибами

Мука – 1/2 стакана
Яйца – 2 штуки
Молоко – 1 стакан
Вода – 1 стакан
Растительное масло – 2–3 столовые ложки
Сахар – 1 чайная ложка
Соль на кончике ножа
Для начинки
Сушеные белые и другие грибы – 100 г
Яйца – 2 штуки
Зелень укропа или петрушки -
1 столовая ложка
Соль и молотый черный перец по вкусу
Для соуса
Сливочное масло – 1 столовая ложка
Мука – 1 столовая ложка
Молоко – 1 стакан
Томатное пюре – 2 столовые ложки
Яичные желтки – 2 штуки
Соль по вкусу
Для жаренья
Растительное масло – 500 мл

1. Из всех указанных компонентов приготовить тесто и испечь блинчики на хорошо разогретой сковороде. Грибы отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками.

2. Яйца сварить вкрутую и нарубить.

3. Для приготовления соуса муку растереть на сковороде со сливочным маслом до образования однородной массы. Влить в нее горячее молоко, положить соль, томатное пюре и варить до загустения.

4. Снять массу с огня, добавить в нее желтки и смешать с измельченными грибами и яйцами.

5. Начинку поставить на медленный огонь, варить до загустения, затем приправить солью и перцем, добавить измельченную зелень укропа и петрушки и охладить.

6. На середину каждого блинчика положить по 1 столовой ложке начинки и завернуть его конвертом.

7. Фаршированные блинчики обжарить в растительном масле с двух сторон, выложить их на широкое блюдо и подать на стол горячими.

Узелки со спаржей и грибами

Готовое слоеное тесто – 500 г
Спаржа – 500 г
Маринованные грибы – 50 г
Репчатый лук – 2 головки
Растительное масло – 3 столовые ложки
Рубленый базилик – 1 столовая ложка
Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Спаржу очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками, обжарить в масле вместе с нарезанным тонкими колечками луком, добавить рубленый базилик, измельченные грибы, соль, перец, все перемешать.

2. Тесто раскатать, вырезать из него квадратики со стороной примерно 10–12 см, положить их на смазанный маслом и застеленный пергаментом противень, выложить на них начинку, уголки квадратиков соединить, чтобы получился узелок.

3. Поместить изделия в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекать в течение 20 минут.

Пирожки с картофелем и горошком

Готовое слоеное тесто – 500 г
Картофель – 400 г
Зеленый горошек – 3 столовые ложки
Растительное масло – 2 столовые ложки
Яйцо – 1 штука
Тмин (семена) – 2 столовые ложки
Тмин (молотый) – 1 столовая ложка
Тертый имбирь – 2 столовые ложки
Кайенский перец – 1/2 чайной ложки
Рубленый кориандр – 2 столовые ложки
Соль по вкусу

1. Картофель отварить в мундире, очистить, охладить, нарезать кубиками, выложить на сковороду с разогретым маслом, добавить половину семян тмина, горошек, имбирь, молотый тмин и кайенский перец, жарить на среднем огне в течение 7–10 минут при постоянном помешивании, в конце добавить кориандр и соль.

2. Тесто раскатать в пласт, вырезать с помощью чайного блюдца круглые лепешки, их края смазать взбитым яйцом, в середину положить начинку, сложить их пополам, защипнуть края, смазать яйцом и посыпать оставшимися семенами тмина.

3. Поместить пирожки в духовку, разогретую до 200 °C, и выпекать в течение 30 минут.

Пирог со свежей капустой и яйцами

Для теста **Мука – 200 г**
Сливочное масло – 100 г
Желток – 1 штука
Вода – 50 мл
Сахар – 1/4 чайной ложки
Соль – 1/4 чайной ложки
Для начинки
Капуста – 1 кг
Яйца – 3 штуки
Сливочное масло или маргарин – 50 г
Сахар – 1 чайная ложка
Растительное масло – 1 столовая ложка
Соль по вкусу

1. Муку просеять, смешать с сахаром, солью, добавить нарезанное на кусочки охлажденное сливочное масло, нарубить ножом до образования мелкой крошки, добавить желток, воду, замесить тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой, положить в холодильник.

2. Капусту мелко нарубить, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, полить холодной водой, чтобы ушла горечь, и отжать.

3. Обжарить капусту в масле или маргарине.

4. Яйца отварить и мелко нарубить.

5. Добавить в капусту яйца, соль, сахар, все перемешать.

6. Охлажденное тесто разделить на 2 части, каждую раскатать в прямоугольный пласт, один из них поместить на смазанный растительным маслом противень, сверху ровным слоем выложить начинку, которую накрыть вторым пластом теста. Края пирога защипнуть, в центре сделать небольшое отверстие и поместить в разогретую духовку. Выпекать до образования румяной корочки.

Капустный пирог

Готовое несдобное дрожжевое тесто – 500 г
Белокочанная капуста – 700 г
Репчатый лук – 2 головки
Зелень петрушки – 30 г
Растительное масло – 3 столовые ложки
Соль по вкусу

1. Белокочанную капусту помыть, нарезать тонкой соломкой, слегка присолить. Как только она пустит сок, отжать ее и слегка обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом.

2. Лук очистить, помыть под проточной водой, мелко нарезать и смешать с капустой. Тушить до мягкости, при необходимости добавив небольшое количество воды. Петрушку помыть, измельчить, смешать в остывшей капустой.

3. Тесто раскатать в пласт, выложить на него капустную начинку, сформовать пирог и поместить его на смазанный маслом противень.

4. Разогреть духовку, поставить в нее пирог и выпекать в течение 25 минут.

Пирог с творогом и луком-пореем

Для теста

Пшеничная мука – 250 г

Сливочное масло – 120 г

Сахарный песок – 1–2 чайные ложки

Жир – 1 столовая ложка

Соль – 1/2 чайной ложки

Для начинки

Свиная грудинка – 100 г

Лук-порей – 1 кг

Творог – 200 г

Мелкорубленая зелень петрушки и укропа – 1–2 столовые ложки

Куриные яйца – 2 штуки

Соль и молотый черный перец по вкусу

1. Муку просеять на стол и перемешать с солью и сахарным песком.

2. Сливочное масло нарезать мелкими кубиками, соединить с мукой до получения однородной массы.

3. Готовое тесто поместить в холодильник примерно на полчаса.

4. Разъемную форму для торта смазать жиром, застелить пластом раскатанного теста, поместить в разогретую (250 °С) духовку и выпекать 8–10 минут.

5. Готовый корж с бортиками вынуть из формы и остудить.

6. Свиную грудинку нарезать мелкими кубиками, положить на разогретую сковороду и вытопить жир.

7. Лук-порей вымыть, мелко нарезать, положить в растопленный жир и тушить в течение 10–15 минут.

8. За 2–3 минуты до готовности смесь посолить и приправить черным молотым перцем, затем снять с огня и остудить.

9. Творог размять ложкой, перемешать с мелкорубленой зеленью и сырыми яйцами, после чего соединить с остывшей луковой массой.

10. Готовую начинку выложить на корж из теста, разровнять ложкой и поставить пирог в предварительно разогретую духовку (200 °С) на 35–40 минут.

11. Пирог подать на стол в горячем виде.

Пирог-светофор

Готовое слоеное тесто – 500 г
Яйцо – 1 штука
Кетчуп – 100 мл
Сыр – 50 г
Цукини – 1 штука
Сладкий перец – 2 штуки (один желтого цвета, другой – красного)

1. Тесто раскатать, разрезать на прямоугольники размером 5 х 10 см, положить на смоченный водой противень, проткнуть в нескольких местах вилкой, смазать яйцом, поставить в духовку, разогретую до 200 °С, и выпекать в течение 5 минут.

2. Вынуть слойки из духовки, смазать кетчупом, оставляя небольшую полоску по краю, посыпать тертым сыром, выложить один под другим кружочки цукини, кольца желтого и красного перцев.

3. Поставить пирог в духовку и выпекать еще 5 минут.

Пирог с квашеной капустой и грибами

Для теста
Мука – 400 г
Молоко – 125 мл
Сливочное масло – 50 г
Сахар – 50 г
Яйца – 2 штуки
Дрожжи – 20 г
Яйцо для смазывания пирога – 1 шт.
Соль – 1/4 чайной ложки
Для начинки
Квашеная капуста – 600 г
Отварные грибы – 100 г
Репчатый лук – 1 головка
Растительное масло, соль, перец по вкусу

1. Капусту промыть (если она очень кислая), обдать кипятком, отжать и потушить в масле под крышкой до готовности.

2. Лук нарубить и обжарить на сковороде в масле. Добавить в капусту лук, мелко нарезанные грибы, соль, перец, все перемешать.

3. Дрожжи залить 50 мл теплой воды, дать постоять несколько минут, размешать; в теплое молоко добавить растопленное сливочное масло, сахар, соль, яйца, все взбить в пену, влить дрожжи, небольшими порциями всыпать муку, замесить тесто, дать ему два раза подойти в теплом месте.

4. Подошедшее в третий раз тесто раскатать в пласт размером 40 х 50 см, на середину выложить капусту с грибами, на краях сделать косые разрезы, образовавшиеся полоски уложить на начинку косой, смазать яйцом.

5. Выпекать изделие в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Пирог с картофелем

Готовое слоеное тесто – 300 г
Картофель – 200 г
Репчатый лук – 1 головка
Молоко – 60 мл
Сливочное масло – 20 г
Растительное масло – 1 столовая ложка
Соль по вкусу

1. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, затем размять, добавить молоко и сливочное масло.

2. Лук нарубить и обжарить на сковороде в растительном масле.

3. Соединить лук с картофелем, все перемешать.

4. Тесто разделить на 2 части, каждую раскатать в тонкий пласт, один положить на смазанный растительным маслом противень, сверху поместить начинку, которую накрыть вторым пластом, края теста защипнуть. Выпекать изделие в духовке в течение 20 минут при температуре 200 ˚С.

Пирог с грибами и рисом

Для теста **Мука – 300 г**
Дрожжи – 15 г
Вода – 200 мл
Соль – 1/2 чайной ложки
Для начинки
Свежие грибы – 200 г
Рис – 70 г
Репчатый лук – 1 головка
Растительное масло, соль и молотый черный перец по вкусу

1. Свежие грибы промыть, отварить и мелко нарезать. Лук нарубить и обжарить на сковороде в масле.

2. Рис отварить обычным способом.

3. Соединить грибы с луком и рисом, посолить, поперчить.

4. Приготовить дрожжевое тесто из перечисленных ингредиентов, разделить его на 2 части, раскатать каждую в прямоугольный пласт толщиной 0,8–1 см. Один из них поместить на смазанный растительным маслом противень, сверху ровным слоем выложить начинку, которую накрыть вторым пластом теста. Края пирога защипнуть, в центре сделать небольшое отверстие и поместить в разогретую духовку. Выпекать до образования румяной корочки.

Пирог с морковью

Для теста
Мука – 300 г
Сахар – 100 г
Маргарин – 150 г
Соль – 1/2 чайной ложки
Питьевая сода – 1/2 чайной ложки
Для начинки
Морковь – 500 г
Яйца – 2 штуки
Сахар – 1 чайная ложка
Сливочное масло – 30 г
Растительное масло – 1 столовая ложка
Соль по вкусу

1. Морковь очистить, промыть, натереть на крупной терке, потушить в сливочном масле с добавлением небольшого количества воды.
2. Яйца отварить и нарубить.
3. В готовую морковь добавить яйца, сахар, соль, все перемешать.
4. Маргарин соединить с сахаром, солью, мукой и содой и растереть до образования крошки.
5. 2/3 теста насыпать на смазанную маслом сковороду, выложить начинку и засыпать оставшейся крошкой.
6. Выпекать пирог в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Сладкий пирог с морковью

Готовое слоеное тесто – 300 г
Морковь – 500 г
Яблоки – 100 г
Сахар – 150 г
Сливочное масло – 30 г
Растительное масло – 1 столовая ложка
Ванилин по вкусу

1. Морковь очистить, промыть, натереть на крупной терке, потушить в сливочном масле с сахаром.

2. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими пластинками.

3. Слоеное тесто разделить на 2 части, раскатать их в пласты, один выложить на смазанный растительным маслом противень, поместить на него морковную начинку, сверху распределить ровным слоем яблоки, посыпать их ванилином, накрыть вторым пластом.

3. Края пирога защипнуть, проколоть в нескольких местах вилкой и поставить в разогретую духовку на 30 минут.